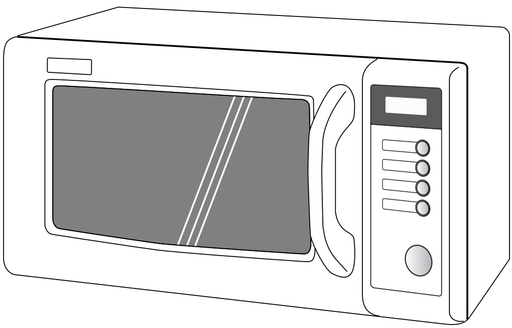
SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL
KOMMERCIËLE MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL
KOMERČNÍ MIKROVLNNÁ TROUBA
KERESKEDELMI MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
KOMERČNÁ MIKROVLNNÁ RÚRA
KUCHENKA MIKROFALOWA DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO
PROFESIONALNA MIKROVALOVNA PEČICA



R-15AM 1000W (IEC 60705)

D	**Originalanweisungen** **BEDIENUNGSANLEITUNG** - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. **Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden. *SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 105.*
F	**Instructions Originales** **MODE D´EMPLOI** - Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes. **Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.
NL	**Originele instructie** **GEBRUIKSAANWIJZING** - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. **Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.
I	**Istruzione Originale** **MANUALE D'ISTRUZIONI** - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. **Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.
E	**Instrucción original** **MANUAL DE INSTRUCCIONES** - Este manual contiene información muy importante que debe leerse antes de utilizar el horno. **Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.
CZ	**Originální návod** **Návod k použití** - Tento návod k použití obsahuje důležité informace, které byste si před zahájením používání mikrovlnné trouby měli pečlivě přečíst. **Důležité:** Pokud nedodržíte instrukce uvedené v tomto manuálu nebo upravíte zařízení tak, aby fungovalo s otevřenými dveřmi, zvyšujete vážné riziko poškození zdraví.
H	**Eredeti Útmutató** **Kezelési útmutató** - A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használata előtt! **Fontos:** A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosítával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!
SK	**Originálny návod** **Návod na obsluhu** - Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred uvedením zariadenia do prevádzky bezpodmienečne prečítať. **Upozornenie:** Nedodržanie pokynov na použitie alebo servisných pokynov rovnako ako i akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie zariadenia v otvorenom stave (napr. otvorený kryt), môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.
PL	**Oryginalna instrukcja** **Instrukcja obsługi** - Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje, z którymi trzeba się zapoznać czytając uważnie tę instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej. **Uwaga:** Nie przestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi, albo przerabianie kuchenki, aby mogła funkcjonować przy otwartych drzwiczkach, wiąże się z poważnym ryzykiem uszkodzenia zdrowia.
SL	**Originalna navodila** **Navodila za uporabo** - V teh navodilih za uporabo najdete pomembne informacije, ki jih pred uporabo pečice pozorno preberite. **Pomembno:** Če teh navodil za uporabo ne upoštevate ali pečico predelate, tako da deluje z odprtimi vrati, lahko to resnoškoduje vašemu zdravju.

D



Achtung:
Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll !

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

F



Attention :
votre produit comporte ce symbole.
Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !
Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.
Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.
Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.
*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.
Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.
En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.
Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitiez le mettre au rebut :
Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.
Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.



Let op:
Uw product is van dit merkteken voorzien.
Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid.
Er bestaat een afzonderlijk inzamelingssysteem voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien!
Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.
Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.
In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.
*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.
Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.
Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.
Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:
Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.
Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.



Attenzione:
Il dispositivo è contrassegnato da questo simbolo, che segnala di non smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai normali rifiuti domestici.
Per tali prodotti è previsto un sistema di raccolta a parte.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione europea

Attenzione: Per smaltire il presente dispositivo, non utilizzare il normale bidone della spazzatura!
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere gestite a parte e in conformità alla legislazione che richiede il trattamento, il recupero e il riciclaggio adeguato dei suddetti prodotti.
In seguito alle disposizioni attuate dagli Stati membri, i privati residenti nella UE possono conferire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a centri di raccolta designati*.
In alcuni paesi*, anche il rivenditore locale può ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se l'utente acquista un altro nuovo di tipologia simile.
*) Per maggiori informazioni si prega di contattare l'autorità locale competente.
Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate hanno batterie o accumulatori, l'utente dovrà smaltirli a parte preventivamente in conformità alle disposizioni locali.
Lo smaltimento corretto del presente prodotto contribuirà a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari prevenendone il potenziale impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbe derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.
Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un prodotto nuovo. Altri centri di raccolta sono elencati sulle homepage di www.swico.ch o di www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea

Se il prodotto è impiegato a scopi commerciali, procedere come segue per eliminarlo.
Contattare il proprio rivenditore SHARP che fornirà informazioni circa il ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali.
Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.



Atención:
su producto está marcado con este símbolo.
Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales.
Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

Atención: si quiere desechar este equipo, ¡por favor no utilice el cubo de la basura habitual!

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deberían tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.

Tras la puesta en práctica por parte de los estados miembros, los hogares de particulares dentro de los estados de la Unión Europea pueden devolver sus equipos eléctricos y electrónicos a los centros de recogida designados sin coste alguno *.

En algunos países* es posible que también su vendedor local se lleve su viejo producto sin coste alguno si Ud. compra uno nuevo similar.

*) Por favor, póngase en contacto con su autoridad local para obtener más detalles.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados tienen pilas o acumuladores, por favor deséchelos por separado con antelación según los requisitos locales.

Al desechar este producto correctamente, ayudará a asegurar que los residuos reciban el tratamiento, la recuperación y el reciclaje necesarios, previniendo de esta forma posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que de otra forma podrían producirse debido a una manipulación de residuos inapropiada.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Se puede encontrar una lista de otros centros de recogida en la página principal de www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza en una empresa y quiere desecharlo:

Por favor póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Puede ser que le cobren los costes de recogida y reciclaje. Puede ser que los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) sean recogidos por sus centros de recogida locales.

Para España: por favor, póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con las autoridades locales para la recogida de los productos usados.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con sus autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

CZ



Upozornění:
Váš výrobek je označen tímto symbolem. Znamená to, že je zakázáno likvidovat použitý elektrický nebo elektronický výrobek s běžným domácím odpadem. Pro tyto výrobky je k dispozici samostatný sběrný systém.

A. Informace o likvidaci pro uživatele (domácnosti)

1. V zemích Evropské unie

Upozornění: Toto zařízení nelikvidujte v běžných odpadkových koších!
Použité elektrické a elektronické vybavení je třeba likvidovat samostatně a v souladu s legislativou, která vyžaduje řádnou likvidaci, obnovení a recyklaci použitého elektrického a elektronického vybavení.

Na základě dohody členských států mohou domácnosti v zemích Evropské unie vracet použité elektrické a elektronické vybavení v určených sběrnách zdarma*.

V některých zemích* od vás může místní prodejce odebrat zdarma použitý výrobek, pokud zakoupíte nový podobný.

*) Další podrobnosti vám sdělí orgány místní správy.
Pokud použité elektrické nebo elektronické vybavení obsahuje baterie nebo akumulátory, zlikvidujte je předem samostatně v souladu s místními vyhláškami.
Řádnou likvidací tohoto výrobku pomáháte zajistit, že bude odpad vhodným způsobem zlikvidován, obnoven a recyklován a zabráníte tak možnému poškození životního prostředí a zdraví obyvatel, ke kterému by mohlo dojít v případě nesprávné likvidace.

2. V ostatních zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, obraťte se na místní správní orgány, které vás seznámí s vhodnou metodou likvidace.

B. Informace o likvidaci pro podnikatelské subjekty

1. V zemích Evropské unie

Chcete-li zlikvidovat výrobek, který je používán pro podnikatelské účely:
Obraťte se na prodejce SHARP, který vás informuje o odebrání výrobku.
Odebrání a recyklace mohou být zpoplatněny. Malé výrobky (a malá množství) mohou odebírat místní sběrny odpadu.

2. V ostatních zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, obraťte se na místní správní orgány, které vás seznámí s vhodnou metodou likvidace.

H

Figyelem:

A terméket ezzel a jelöléssel látták el. Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. Ezekhez a termékekhez külön hulladékgyűjtő rendszer üzemel.

A. Hulladék-elhelyezési tájékoztató felhasználók részére (magán háztartások)

1. Az Európai Unióban

Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közönséges szemeteskukát használja!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, és a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.

A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*. Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön az önkormányzatnál.

Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.

A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson, ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnának.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon az önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

1. Az Európai Unióban

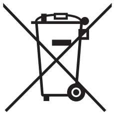
Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:

Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket).

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon az önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

SK



Upozornenie:

Váš produkt je označený týmto symbolom.

Uvádza, že elektrické a elektronické zariadenia sa nemôžu vhadzovať do domového odpadu, ale musia sa vrátiť v súlade so systémom oddeleného zberu.

A. Informácie o likvidácii pre používateľov zo súkromných domácností

1. V Európskej únii

Upozornenie: Pri likvidácii prosím nevhadzujte toto zariadenie do bežného domového odpadu!
Nová smernica EÚ o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach nariaďuje oddelený zber starých zariadení, ich spracovanie, opätovné využitie a recykláciu.

Po zavedení smernice v členských štátoch EÚ môžu teraz súkromné domácnosti vracať svoje použité elektrické a elektronické zariadenia zadarmo v zberných miestach na to určených*.

V niektorých krajinách* môžete staré spotrebiče za určitých okolností zdarma vrátiť taktiež u vášho špecializovaného predajcu, keď si kúpite porovnateľné nové zariadenie.

*) O ďalších podrobnostiach sa informujte na vašom obecnom úrade.

Ak vaše použité elektrické a elektronické zariadenia obsahujú batérie alebo akumulátory, mali by byť vopred vybraté a likvidované oddelene podľa miestne platných nariadení.

Riadnou likvidáciou prispejete k náležitému zberu, spracovaniu, opätovnému využitiu a recyklácii odpadových zariadení. Zabraňuje sa tak možným škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie v dôsledku nevhodnej likvidácie.

2. V iných krajinách mimo EÚ

Informujte sa prosím u vašej obecnej správy na riadny postup pri likvidácii tohto zariadenia. Pre Švajčiarsko: Použité elektrické a elektronické zariadenia môžu byť zadarmo vrátené u vášho obchodníka, i keď nekupujete nový produkt. Popis ďalších systémov zberu nájdete na internetových stránkach www.swico.ch alebo www.sens.ch.

B. Informácie o likvidácii pre živnostníkov

1. V Európskej únii

Ak ste tento produkt používali na podnikateľské účely a teraz ho chcete zlikvidovať:

Obráťte sa prosím na vášho špecializovaného predajcu produktov SHARP, ktorý vás môže informovať o vrátení produktu. Možno budete musieť niesť náklady za vrátenie a recykláciu. Malé produkty (v malom množstve) môžu byť možno odovzdané vo vašom miestnom zbernom mieste.

Pre Španielsko: Informujte sa prosím na zavedený systém zberu u vašej obecnej správy, ak máte otázky o vrátení vašich odpadových zariadení.

2. V iných krajinách mimo EÚ

Informujte sa prosím u vašej obecnej správy na riadny postup pri likvidácii tohto zariadenia.

PL



Uwaga:

Państwa produkt oznaczony jest tym symbolem.

Oznacza to, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy łączyć z odpadami z gospodarstw domowych.

Dla tego typu produktów istnieje odrębny system zbiórki odpadów.

A. Informacje dla użytkowników (prywatne gospodarstwa domowe) dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

Uwaga: Jeśli chcą Państwo usunąć to urządzenie, prosimy nie używać zwykłych pojemników na śmieci!
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy usuwać oddzielnie, zgodnie z wymogami prawa dotyczącymi odpowiedniego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów.

W niektórych krajach* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.

*) W celu uzyskania dalszych informacji na ten temat należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów.

Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

Jeśli chcą Państwo pozbyć się produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi i uzyskać informacje na temat prawidłowej metody usunięcia produktu.

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów handlowych i zamierzają go Państwo usunąć:

Należy skontaktować się z dealerem firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

Jeśli chcą Państwo usunąć ten produkt, należy skontaktować się z władzami lokalnymi i uzyskać informacje na temat prawidłowej metody jego usunięcia.

SL



Pozor:

Vaš izdelek je označen s tem simbolom. Ta pomeni, da uporabljene električne in elektronske opreme ni dovoljeno mešati z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Za te izdelke obstaja ločen sistem zbiranja.

A. Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji

Pozor: če želite odvreči to napravo, je ne odložite v običajen koš za smeti!
Uporabljeno električno in elektronsko opremo je treba obravnavati ločeno in v skladu z zakonodajo, ki zahteva ustrezno obravnavanje, ponovno uporabo in recikliranje uporabljene električne in elektronske opreme.

Zasebna gospodinjstva v EU lahko uporabljeno električno in elektronsko opremo brezplačno odložijo na označena zbirna mesta*.

V nekaterih državah* lahko star izdelek brezplačno prevzame tudi prodajalec, če kupite podoben nov izdelek.

*) Za več informacij se obrnite na lokalno upravo.

Če vaša rabljena električna ali elektronska oprema vsebuje baterije ali akumulator, tega prej posebej odložite v skladu z lokalnimi zahtevami.

S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali zagotoviti, da bodo odpadki ustrezno obravnavani, ponovno uporabljeni in reciklirani ter tako preprečili morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko izhajali iz neustreznega ravnanja z odpadki.

2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.

Za Švico: uporabljeno električno ali elektronsko opremo lahko brezplačno vrnete prodajalcu, tudi če ne kupite novega izdelka. Ostala zbirna mesta so navedena na spletni strani www.swico.ch ali www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne uporabnike

1. V Evropski uniji

Če izdelek uporabljate v poslovne namene in ga želite odvreči:

Obrnite se na vašega prodajalca SHARP, ki vas bo obvestil o vračilu izdelka. Lahko pride do stroškov, ki izhajajo iz vračila in recikliranja izdelka. Majhne izdelke (in majhne količine) lahko sprejmejo vaša lokalna zbirna mesta.

Za Španijo: za vračilo uporabljenih izdelkov se obrnite na uveljavljeni zbirni sistem ali lokalni upravni organ.

2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.

(D) INHALT

(F) TABLE DES MATIÈRES

(NL) INHOUDSOPGAVE

(I) INDICE

(E) ÍNDICE

(CZ) *OBSAH*

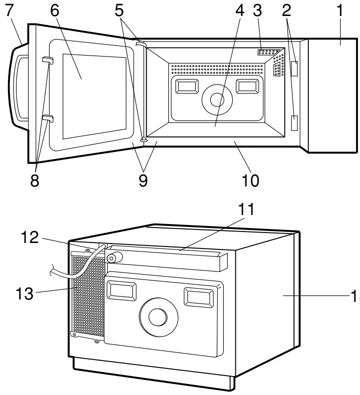
(H) *Kezelési útmutató*

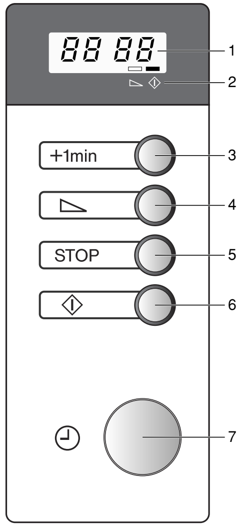
(SK) *OBSAH*

(PL) *SPIS TREŚCI*

(SL) *VSEBINA*

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE / LES ORGANES





D

GERÄT

1 Bedienfeld
2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
3 Garraumlampe
4 Keramikboden (nicht entfernbar)
5 Türscharniere
6 Tür
7 Türgriff
8 Türsicherheitsverriegelung
9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10 Innenraum-Abdeckungsplatte
11 Belüftungsabdeckung und -öffnungen
12 Netzkabel
13 Lufteinlassfilter (Lufteintrittsöffnungen)
14 Außenseite

BEDIENFELD

1 Display
2 Symbole
Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.
⊿ : Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen
◇ : Symbol für Garen
3 +1min-Taste
4 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste
5 STOP-Taste
6 START-Taste
7 ZEITSCHALTUHR-Knopf

F

FOUR

1 Tableau de commande
2 Ouvertures des verrous de la porte
3 Eclairage du four
4 Sole en céramique (non amovible)
5 Charnières
6 Porte
7 Poignée d'ouverture de la porte
8 Loquets de sécurité
9 Joint de porte et surface de contact du joint
10 Face de la cavité
11 Ouïes d'aération et couvercle
12 Cordon d'alimentation
13 Filtre d'admission d'air
(Ouvertures de l'admission d'air)
14 Carrosserie extérieure

TABLEAU DE COMMANDE

1 Affichage numérique
2 Témoins
L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste audessus du symbole, en fonction de l'instruction.
Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.
⊿ : Témoin de niveau de puissance
◇ : Témoin de cuisson
3 Touche +1min
4 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES
5 Touche ARRET
6 Touche DEPART
7 Bouton MINUTERIE

NAMEN VAN ONDERDELEN / NOME DELLE PARTI / NOMBRE DE LAS PIEZAS / NÁZVY ČÁSTÍ TROUBY

NL

OVEN

1 Bedieningspaneel
2 Openingen voor deurvergrendeling
3 Ovenlamp
4 Keramische vloerplaat (kan niet verwijderd worden)
5 Deurscharnieren
6 Deur
7 Deur open-hendel
8 Veiligheidsdeurgrendels
9 Deurafdichtingen en pasvlakken
10 Voorplaat van ovenruimte
11 Ventilatie-afdekking
12 Netsnoer
13 Luchtinlaatfilter (Luchtinlaatopeningen)
14 Behuizing

BEDIENINGSPANEEL

1 Digitale display
2 Indikators
De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Wanneer er een indicator knippert, dient u de passende toets in te drukken (met hetzelfde symbool) of de noodzakelijke bewerking uit te voeren.
: Vermogenniveau-indikator
: Koken-indikator
3 +1min-toets
4 MAGNETRON VERMOGENNIVEAU-toets
5 STOP-toets
6 START-toets
7 TIJDSCHAKELAAR-knop

I

FORNO

1 Pannello comandi
2 Aperture di bloccaggio sportello
3 Luce forno
4 Piano di ceramica (Non asportabile)
5 Cerniere sportello
6 Sportello
7 Manico di apertura sportello
8 Ganci di sicurezza sportello
9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
10 Piastra frontale del vano forno
11 Copertura di ventilazione dell'aria
12 Cavo di alimentazione
13 Filtro di aspirazione dell'aria (aperture di aspirazione dell'aria)
14 Mobile esterno

PANNELLO DEI COMANDI

1 Display digitale
2 Indicatori
L'indicatore appropriato lampeggerà oppure si accenderà proprio sopra ciascun simbolo, conformemente all'istruzione. Quando un indicatore lampeggia, premete il pulsante appropriato (contrassegnato dallo stesso simbolo) oppure effettuate l'operazione necessaria.
: Indicatore di livello potenza microonde
: Indicatore di cottura
3 Pulsante di +1min
4 Pulsante delle LIVELLO DI POTENZA MICROONDE
5 Pulsante di ARRESTO
6 Pulsante di AVVIO COTTURA
7 TIMER

E

HORNO

1 Panel de control
2 Orificios de cierre de la puerta
3 Lámpara del horno
4 Piso de cerámica (No desmontable)
5 Bisagras de la puerta
6 Puerta
7 Asa de abertura de la puerta
8 Pestillos de la puerta de seguridad
9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
10 Placa frontal hueca
11 Cubierta de ventilación de aire
12 Cable de alimentación
13 Filtro de entrada de aire (Aberturas de entrada de aire)
14 Exterior de la caja

PANEL DE CONTROL

1 Visualizador digital
2 Indicadores
El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle, pulse la tecla adecuada (que tiene el mismo símbolo), o lleve a cabo la operación necesaria.
: Indicador del nivel de potencia de microondas
: Indicador de cocción
3 Tecla de +1min
4 Tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS
5 Tecla de PARADA
6 Tecla INICIO DE COCCIÓN
7 TEMPORIZADOR

CZ

TROUBA

1 Ovládací panel
2 Otvory zámku dveří
3 Osvětlení ohřívacího prostoru trouby
4 Keramické dno (nevyjímatelné)
5 Dveřní závěsy
6 Dvířka
7 Rukojeť otevírání dvířek
8 Bezpečnostní západky dvířek
9 Těsnění dvířek a utěsněné povrchy
10 Čelní deska vnitřního prostoru trouby
11 Otvory a kryt ventilace
12 Síťový kabel
13 Filtr přívodu vzduchu (Otvory přívodu vzduchu)
14 Vnější kryt

OVLÁDACÍ PANEL

1 Digitální displej
2 Ukazatele
V souladu s pokynem se rozsvítí nebo zabliká ukazatel nad příslušným symbolem. Pokud indikátor bliká, stiskněte příslušné tlačítko (mající stejný symbol) popřípadě proveďte požadovaný úkon.
: Stupeň výkonu trouby
: Probíhá vaření
3 Tlačítko + 1 min
4 Tlačítko pro STUPEŇ VÝKONU TROUBY
5 Tlačítko STOP
6 Tlačítko START
7 Knoflík ČASOVAČ

A RÉSZEGYSÉGEK MEGNEVEZÉSE / NÁZVY DIELOV / NAZWY CZĘŚCI / IMENA DELOV

H

SÜTŐ

1 Vezérlőlap
2 Ajtózár nyílásai
3 Sütőtér világítása
4 Kerámiaaljzat (nem eltávolítható)
5 Ajtózsanérok
6 Ajtó
7 Ajtónyitó fogantyú
8 Biztonsági kallantyúk
9 Ajtótömítések és felfekvő felületeik
10 A sütőtér előlapja
11 Szellőzőfedél és -nyílások
12 Tápkábel
13 Légbemeneti szűrő (légbemeneti nyílások)
14 Külső burkolat

VEZÉRLŐLAP

1 Digitális kijelző
2 Jelzőműszerek
Az éppen működő funkciónak megfelelő jelzőműszerek villognak vagy világítanak. Ha a kijelző villog, nyomja meg a megfelelő (ugyanazon szimbólummal ellátott) gombot, vagy hajtsa végre a szükséges műveletet!
: Mikrohullám teljesítményszint
: Ételkészítés folyamatban
3 + 1 perc gomb
4 MIKROHULLÁM TELJESTMÉNYSZINT gomb
5 STOP gomb
6 INDIT gomb
7 IDŐ gomb

SK

ZARIADENIE

1 Ovládací panel
2 Otvory blokovania dvierok
3 Žiarovka vo vnútornom priestore
4 Keramické dno (nedá sa odpojiť)
5 Závesy dvierok
6 Dvierka
7 Držadlo dvierok
8 Bezpečnostné blokovanie dvierok
9 Tesnenie dvierok a tesniace plochy
10 Čelná doska vnútorného otvoru
11 Kryt a vetracie otvory
12 Sieťový kábel
13 Filter nasávania vzduchu (otvory nasávania vzduchu)
14 Vonkajšia strana

OVLÁDACÍ PANEL

1 Displej
2 Symboly
Zobrazenie nad symbolom bliká alebo svieti. Keď bliká indikátor, stlačte príslušné tlačidlo (s rovnakým symbolom) alebo vykonajte požadovanú operáciu.
: Symbol pre stupne mikrovlnného výkonu
: Symbol pre varenie
3 Tlačidlo +1 min.
4 Tlačidlo STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU
5 Tlačidlo STOP
6 Tlačidlo ŠTART
7 Gombík ČASOVAČ

PL

KUCHENKA

1 Panel sterowania
2 Otwory zatrzasków drzwi
3 Lampka kuchenki
4 Ceramiczne dno (zamontowane na stałe)
5 Zawiasy drzwiczek
6 Drzwiczki
7 Uchwyt drzwiczek
8 Zabezpieczające zatrzaski drzwi
9 Uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie przylegające do uszczelek
10 Przód komory
11 Otwory wentylacyjne z osłoną
12 Przewód zasilania
13 Filtr wlotu powietrza (Otwory wlotu powietrza)
14 Obudowa zewnętrzna

PANEL STEROWANIA

1 Wyświetlacz cyfrowy
2 Wskaźniki
Odpowiedni wskaźnik znajdujący się nad określonym symbolem opisanym w instrukcji miga lub zapala się. Kiedy wskaźnik miga, naciśnij odpowiedni przycisk (oznaczony tym samym symbolem) lub wykonaj wymaganą czynność.
: Poziom mocy kuchenki
: Trwa gotowanie
3 Przycisk + 1 min
4 Przycisk POZIOM MOCY KUCHENKI
5 Przycisk STOP
6 Przycisk START
7 Pokrętło ZEGAR

SL

PEČICA

1 Upravljalna plošča
2 Odprtine za zatiče vrat
3 Lučka pečice
4 Keramična podlaga (Ni odstranljiva)
5 Vratni tečaji
6 Vrata
7 Ročica za odpiranje vrat
8 Varnostni zatiči vrat
9 Tesnila vrat in tesnilne površine
10 Čelna plošča oboda
11 Prezračevalne odprtine
12 Napajalni kabel
13 Filter dovoda zraka (odprtine za dovod zraka)
14 Ohišje pečice

NADZORNA PLOŠČA

1 Digitalni zaslon
2 Indikatorji
Skladno z navodili, bo nad vsakim simbolom svetil ali utripal ustrezni indikator. Ko bo slednji utripal, pritisnite ustrezni gumb (z istim simbolom) ali izvedite zahtevano operacijo.
: Nivo moči mikrovalov
: Kuhanje v teku
3 Gumb + 1 min
4 Gumb NIVO MOČI MIKROVALOV
5 Gumb STOP
6 Gumb START
7 Gumb ČASOVNIKA

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

1. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, von geschulten Anwendern in Betrieben zur Nahrungsmittelzubereitung oder von Laien zur gewerblichen Nutzung eingesetzt zu werden.
2. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.
3. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. **Wenn Rauch oder Brand beobachtet wird: Halten Sie die Gerätetür geschlossen** und schalten Sie den Strom ab, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, um mögliche Flammen zu ersticken. Die Nichtbeachtung dieser Vorgehensweise kann Feuer und einen Geräteschaden verursachen.
4. Achten Sie darauf, dass ein Mindestfreiraum von 15 cm über dem Gerät vorhanden ist.
5. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensoriche oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
6. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.
7. **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.
8. **WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät, vor der Reparatur durch eine kompetente Person, nicht betrieben werden.
9. **WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
11. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
12. **WARNUNG:** Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
13. Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.
14. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist. Siehe "RATGEBER" auf Seite D-8. Nur für Mikrowellengeräten vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.
15. **WARNUNG:** Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
16. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.
17. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und beseitigen Sie alle Essensrückstände.
18. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.
19. Beachten Sie die Anleitungen zum Reinigen der Türdichtungen, Garinnenraum und angrenzenden Bedienteilen auf Seite D-7.
20. Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Zur Vermeidung von Feuer

1. **Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.**
2. Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
   Bei gleichzeitiger Installation von zwei Geräten ist jedes davon mit einer Sicherung oder einem Sicherungsautomaten mit 16 A zu sichern.
3. Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.
4. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
5. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
6. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
7. **Den Keramikboden und den Innenraum nach Gebrauch reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.**
8. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
9. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
10. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
11. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

12. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
13. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
14. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
15. Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
16. Siehe die entsprechenden Hinweise im Abschnitt "Ratgeber" in der Bedienungsanleitung.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNHINWEIS:

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
   a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
   b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
   c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
   d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
   e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Tür-sicherheitsverriegelung betreiben.
3. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
4. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite D-7.
5. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche gelegt werden.
5. Das Netzkabel von sich erhitzenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.
6. Vor dem Auswechseln der Garraumlampe ist der Netzstecker zu ziehen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:
1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-9,10).
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/ Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

3. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. **Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**
2. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
3. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.**
   Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
4. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
5. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
6. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Nicht die Geräterückseite berühren, da diese sehr heiß werden kann.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
2. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Mikrowellengerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und sollte nur dazu benutzt werden. Es ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Keramikplatte gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Gerätes durch Wärme vermieden. Die in der Bedienungsanleitung für das Bräunungsgeschirr angegebene Aufheizzeit sollte nicht überschritten werden.

3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Dampfkochtöpfen oder einer Fritteuse.

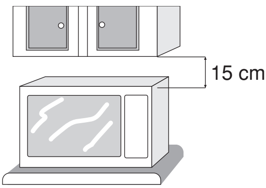
HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

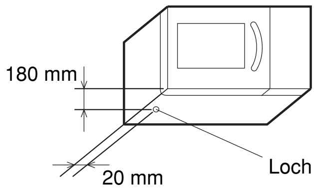
AUFSTELLANWEISUNGEN

WARNUNG: Bewahren Sie das Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN) immer in der Nähe des Gerätes als Referenz auf.

1) Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen. Den außen am Gehäuse angebrachten blauen Schutzfilm vollständig abziehen.
2) Prüfen Sie das Gerät sorgfältig auf jeden Hinweis einer Beschädigung.
3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
   Platzieren Sie das Gerät nicht in einer schlecht zugänglichen Position. Eine zu hohe Platzierung des Gerätes kann gefährlich sein, weil die Speise nicht sicher aus dem Garraum entnommen werden kann.
4) Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 15 cm vorhanden ist.



5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.
6) Das Gerät kann auf einem Arbeitstisch oder Ständer befestigt werden. Eine Schraubenhalterung befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Nach dem Aufstellen des Gerätes sollte für eine 5 mm große selbstschneidende Schraube ein Loch durch den Arbeitstisch gebohrt werden. Die Halterung sollte 20 mm von der linken Seite des Außengehäuses und 180 mm von der vorderen Kante der Innenraum-Abdeckungsplatte entfernt sein.



7) Es dürfen nicht zwei oder mehrere Mikrowellengeräte aufeinander gestellt bzw. gestapelt werden.

ZUBEHÖR

Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

- Bedienungsanleitung
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN: Ersatzteilnummer TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ und TCAUHA445WRRZ)

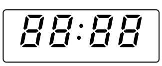
HINWEIS:

- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

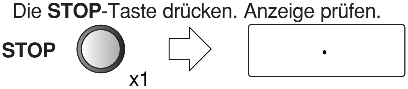
VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.



Benutzung der STOP-Taste

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.

MIKROWELLENLEISTUNG

Für den manuellen Betrieb stehen 5 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

100 P (1000 W)
Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

70 P (700 W)
Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

50 P (500 W)
Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

30 P (300 W Auftau-Einstellung)
Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

10 P (100 W)
Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

P = Prozent

Um die Leistung einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird. Wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint 

.

Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so oft drücken bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird. **Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 100 P.**

BETRIEB DES GERÄTES

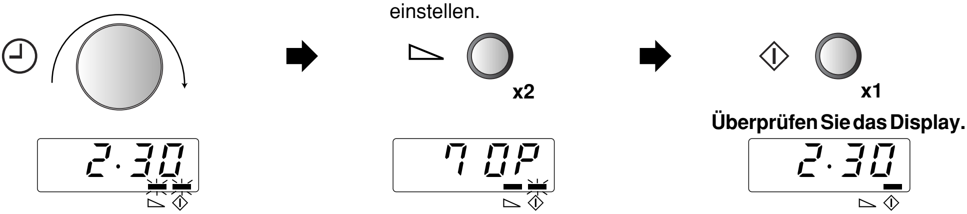
Ihr Gerät läßt sich bis zu 30 Minuten programmieren. (30.00) Die Garzeit (Auftauzeit) kann in Einheiten von 10 Sekunden bis zu 1 Minute eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit (Auftauzeit) ab.

Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute

Beispiel:

Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 70 P Mikrowellenleistung erwärmen.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
2. Die gewünschte Leistungsstufe durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.
3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START**-Taste.



HINWEIS:

1. Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START**-Taste gedrückt wird.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 30 Minuten vermindert.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

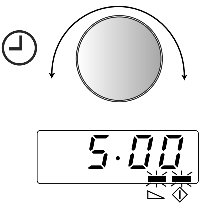
Es können maximal 3 Garfolgen, programmiert werden.
Für jede Folge kann eine Garzeit bis zu 30 Minuten eingegeben werden. Die gesamte Garzeit beträgt maximal 30 Minuten.

Beispiel:

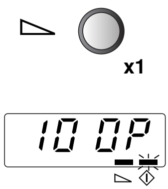
Garen : 5 Minuten bei 100 P (Stufe 1)
16 Minuten bei 30 P (Stufe 2)

STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR**-Knopfs die gewünschte Garzeit ein.

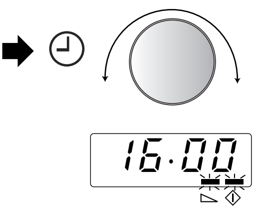


2. Die gewünschte Leistungsstufe durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.

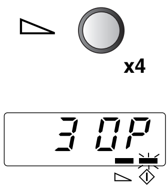


STUFE 2

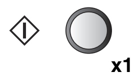
3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR**-Knopfs die gewünschte Garzeit ein.



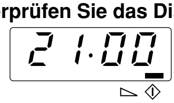
4. Die gewünschte Leistungsstufe durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.



5. Drücken Sie die **START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten bei 100 P und anschließend 16 Minuten mit 30 P.)

HINWEIS: Wenn die gesamte Garzeit 30 Minuten überschreitet, wird auf dem Display EE angezeigt. Die **STOP**-Taste drücken und erneut programmieren.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

2. MINUTE PLUS-FUNKTION

Mit der **+1min**-Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen:



a. Direktstart

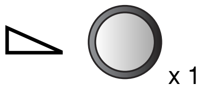
Durch Drücken der **+1min**-Taste können Sie den Garvorgang bei 100 P Mikrowellenleistung für 1 Minute direkt starten.

b. Verlängern der Garzeit

Sie können die Garzeit um je 1 Minute verlängern, wenn Sie während des Betriebs diese Taste drücken. Die maximale Zeit beträgt 30 Minuten.

3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung
   Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
   Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Bei geöffneter Tür:
   Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf? JA ____ NEIN ____
3. Eine Tasse mit etwa 150 ml Wasser in den Garraum stellen, die Tür schließen und die nachstehenden Tasten drücken.
   Programmieren Sie das Gerät auf eine Minute bei voller Leistung (100 P) und starten Sie es.

   A. Leuchtet die Lampe? JA ____ NEIN ____
   B. Arbeitet die Lüftung? JA ____ NEIN ____
   (Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
   C. Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA ____ NEIN ____
   D. Erlischt das Symbol für Garen? JA ____ NEIN ____
   E. Ist das Wasser nach der angegebenen Zeit warm? JA ____ NEIN ____

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP- Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

REINIGUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEGLICHE ESSWARENRESTE ENTFERNEN - Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen, und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

VORSICHT:

KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDE ODER SCHARFE REINIGUNGS-MITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

WASSER NICHT DIREKT AUF DAS GERÄT SPRITZEN. DIES KANN ZU ELEKTRISCHEM SCHLAG, KRIECHSTROM ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN.

DAS GERÄT SOLLTE NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

Außen

Die Außenseiten des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

VORSICHT:

DAS GERÄT NICHT OHNE DIE BELÜFTUNGSABDECKUNG BETREIBEN.

Elektronisches Bedienfeld

Nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden und das Bedienfeld leicht abwischen, bis es sauber ist. Keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da dies eine Beschädigung des Bedienfeldes zur Folge haben und eine Eingabe unmöglich machen kann.

Innen

1) Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm entfernt werden. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

   Überlagerte Spritzerschichten können überhitzt werden und zu rauchen oder zu brennen beginnen, bzw. zu einer Lichtbogenbildung führen.
2) Der Keramikboden sollte immer sauber sein. Wenn Fett und andere Rückstände im Innenraum verbleiben, kann dies zu Überhitzung, Rauch oder Feuer bei der nächsten Verwendung des Gerätes führen.

VORSICHT:

NICHT DIE KERAMIKPLATTE AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

3) Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
4) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

ACHTUNG NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Das Gerät ist mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen (SHARP Kundendienst) zu prüfen. Über das Ergebnis der Prüfung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen.

Der Kunde ist dafür verantwortlich, daß die jährliche Prüfung durch einen von Sharp autorisierten Kundendienst durchgeführt wird.

Lufteinlassfilter

Halten Sie den Lufteinlassfilter sauber. Reinigen Sie den Lufteinlassfilter einmal alle zwei Wochen. Reinigen Sie den Lufteinlassfilter mit mildem Seifenwasser, spülen Sie das Teil mit klarem Wasser aus und wischen Sie es danach mit einem trockenen Tuch ab. Sie können den Lufteinlassfilter auf einfache Art und Weise mit einer Geldmünze (dünner als 2mm) abnehmen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn der Lufteinlassfilter nicht ordnungsgemäß angebracht ist.

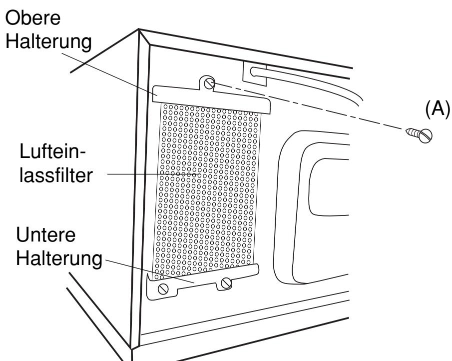
Ausbau:

1. Nehmen Sie die spezielle Schraube (A) wie in Abb. 1 gezeigt ab.
2. Nehmen Sie die obere Halterung von dem Lufteinlassfilter ab.
3. Nehmen Sie den Lufteinlassfilter von der unteren Halterung ab.

Einbau:

1. Setzen Sie den Lufteinlassfilter in den Schlitz der unteren Halterung ein.
2. Setzen Sie die obere Halterung auf den Lufteinlassfilter.
3. Sichern Sie die obere Halterung und den Lufteinlassfilter am Gerät wie in Abb. 1 gezeigt mit der speziellen Schraube (A).

Abb. 1

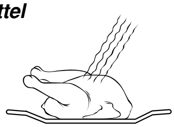


RATGEBER

WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN

Mikrowellen versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

Lebensmittel

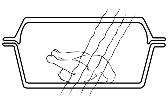


Mikrowellen werden absorbiert

DAS GEEIGNETE GESCHIRR

Glas, Glaskeramik und Porzellan
Hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan ist sehr gut geeignet. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

Glas, Porzellan,Keramik Kunststoff,Papier etc.



Mikrowellen dringen durch

Keramik
ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muß glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen.

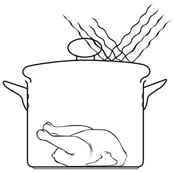
Kunststoff und Papiergeschirr
Hitzebeständiges,mikrowellengeeignetes Kunststoff-oder Papiergeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Mikrowellenfolie
oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Bratbeutel
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

Metall
sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können.
Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).

Metall



Mikrowellen werden reflektiert

Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muß ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit Metallauflage, Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen, verwenden.

GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch:
Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 100% Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

ZUR BENUTZUNG DER LEISTUNGSSTUFEN

100P - 70P Leistung:
Hohe Leistungen sind ideal zum Erwärmen und Aufbereiten von Lebensmitteln. Sie eignen sich auch dazu, Lebensmittel oder Wasser schnell zum Kochen zu bringen, um das Garen dann mit niedrigerer Leistung fortzusetzen (z.B. für Reis oder Nudeln).

60P - 40P Leistung:
Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

30P - 20P Leistung:
Für schonendes Garen und empfindliche Speisen. Gut geeignet zum Fortkochen des Garguts, z. B. für Nudeln und Reis.

10P Leistung:
Die unterste Leistungsstufe wird hauptsächlich zum Auftauen benutzt. Kann auch zum Garen sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Käsesauce verwendet werden.
P = Prozent

Grundsätzlich empfiehlt es sich, die zu garenden oder zu erwärmenden Lebensmittel abzudecken. Zusätzlich kann das Lebensmittel mit etwas Wasser besprüht werden (auch gesalzenes Wasser oder ggf. Bouillon verwendbar). Der Wasserdampf hält das Lebensmittel feucht und hilft, das Garen zu beschleunigen.

GARTABELLE UND REZEPTE

	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellen-leistung	200g	400g	600g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 15 Minuten
	Geflügel	-18°C	10P	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fisch	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Obst	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Kuchen (kein Frucht-oder Käsekuchen)	-18°C	10P	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Torte	-18°C	10P	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Shrimps	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Aufschnitt	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
ERWÄR-MEN	Klare Suppe	5±2°C	100P	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremesuppe	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Eintopf	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Beilagen, Nudeln	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Reis	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Beilagen, Gemüse	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Gebackene Bohnen	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Gulasch, Ragout	5±2°C	100P	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	—
	*Fleisch (150 g)	5±2°C	100P	ca. 1'10".	ca. 2'	—	
	*Würstchen (50 g)	5±2°C	100P	ca. 25-30 Sek.	40 Sek.	50 Sek.	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100P	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Schüssel mit Deckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2°C	100P	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

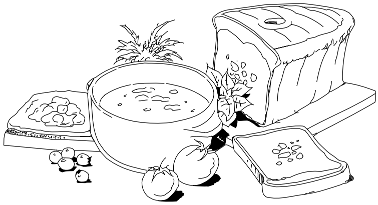
*Angaben pro Stück (1,2,3) nicht pro Gramm.

**Aufgetaute Scheiben entfernen. Standzeit: ca. 15 Minuten

	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellen-leistung	1 Stck.	2 Stck.
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100P	ca. 10 Sek.	–
	*Berliner/Doughnuts	20±2°C	100P	ca. 9 Sek.	ca. 14 Sek.
	*Königin Pastete	20±2°C	100P	ca. 20 Sek.	ca. 27 Sek.
	*Hamburger (Frikadelle)	5±2°C	100P	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50P	ca. 1'50"	ca. 3'
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100P	15 Sek.	–
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100P	50 Sek.	–

* Angaben pro Stück (1, 2 Stck.), nicht pro Gramm.

Rezepte



Rührei
Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 1 Min. 30 Sek. garen, dabei zwischendurch drei Mal umrühren.

Bacon
Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 45 Sek.)

Toast Hawaii
Das Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Eine Scheibe Schinken, Ananas und Käse auf einen Teller legen und für ca. 40 Sek. garen. Nach dem Erwärmen auf das Toast legen.

Heiße Schokolade mit Sahne
150 ml Milch in eine große Tasse geben. 30 g dunkle Schokolade (in Stücken) hinzugeben. Umrühren und ca. 1 Min. 20 Sek. garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

Alle Rezepte werden mit 100 P Mikrowellenleistung gegart.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

1. Cet appareil est destiné à être utilisé par un utilisateur expert ou formé dans des magasins, dans l'industrie légère et dans des fermes, ou pour une utilisation commerciale par des personnes non-initiées.
2. Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré. Ne mettez pas le four dans une armoire.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. **Si de la fumée ou une odeur de brûlé est observée : Tener la porte de four fermée** et débrancher l'appareil du réseau électrique afin d'étouffer les flammes. Si vous ne respectez pas cette procédure, cela peut aboutir à des dégâts sur le four et à un départ de feu.
4. Assurez-vous de laisser un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus du four.
5. Les personnes (y compris les enfants) dont les capacities physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. **AVERTISSEMENT:** Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.
8. **AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
9. **AVERTISSEMENT:** Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.
10. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service agréé SHARP afin d'éviter tout danger.
11. **AVERTISSEMENT:** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
12. **AVERTISSEMENT:** Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
14. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four. Reportez-vous à la page F-8, "GUIDE". N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
15. **AVERTISSEMENT:** Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.
16. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.
17. Nettoyez le four à intervalles réguliers, et retirer tous les dépôts d'aliments.
18. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.
19. Référez-vous aux instructions pour le nettoyage des joints de portes, des cavités et parties adjacentes à la page F-7.
20. Le four ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

Pour éviter tout danger d'incendie

1. **Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.**
2. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
   Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
3. Ce four ne devrait être alimenter qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
4. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
5. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
6. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
7. **Nettoyez la sole en céramique et la cavité du four après chaque utilisation. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**
8. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
9. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
10. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
11. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

12. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
13. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
14. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
15. Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
16. Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
   a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
   b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
   c) Le joint de porte et la surface de contact:a ssurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
   d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
   e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurezvous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
4. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-7.
5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
6. Débranchez la prise du cordon d'alimentation avant de remplacer la lampe d'éclairage du four.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
1.N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-9,10).
2.Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3.Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
4.Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

3. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. **Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.**
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.
3. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**
   La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
4. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
6. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
7. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
2. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la sole en céramique. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.
5. N'utilisez pas le four à proximité d'un autocuiseur ou d'une friteuse.

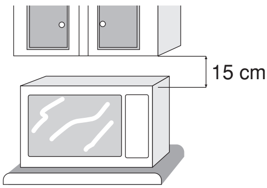
REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

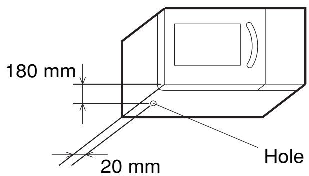
INSTALLATION

ATTENTION: Gardez toujours la feuille d'avertissements (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) à proximité de votre four à titre d'information.

1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four.
2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisament solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
   Ne placez pas ce four dans un endroit qui n'est pas facilement accessible. Placer le four trop haut peut être dangereux parce que la nourriture ne peut pas être enlevée en toute sécurité.
4) S'assurer qu'un espace libre minimum de 15 cm est prévu au-dessus du four:



5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
6) L'appareil peut être fixé à une étagère ou un support. Un perçage a été effectué dans la plaque de fond du four. Quand le four occupe sa position définitive, percez un trou dans l'étagère pour une vis autotaraudeuse de 5 mm. Ce trou doit être situé à 20 mm du côté gauche de la carrosserie extérieure et à 180 mm en arrière de la face avant de la cavité.



7) Ce four ne peut être installé au dessus d'autres appareils.

ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Mode d'emploi
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX: Code de la pièce TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ et TCAUHA445WRRZ)

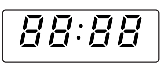
REMARQUES:

- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

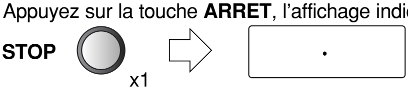
MISE EN SERVICE

Branchez le cordon d'alimentation.

1. L'affichage indique:



2. Appuyez sur la touche **ARRET**, l'affichage indique:



Utilisation de la touche ARRET (STOP).

Utilisez la touche **ARRET** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

NIVEAUX DE PUISSANCE

FRANÇAIS

Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance.

Consultez les indications fournies dans le livre de recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière genérale, nous vous conseillons de procéder comme suit.

100 P (1000 W) : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

70 P (700 W) : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

50 P (500 W) : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de boeuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

30 P (300 W - décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

10 P (100 W) : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

P = POURCENT

Pour régler la puissance, appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché. Si vous n'appuyez qu'une seule fois sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, 100P sera affiché. Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché.

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100 P qui est automatiquement utilisé.

UTILISATION DU FOUR

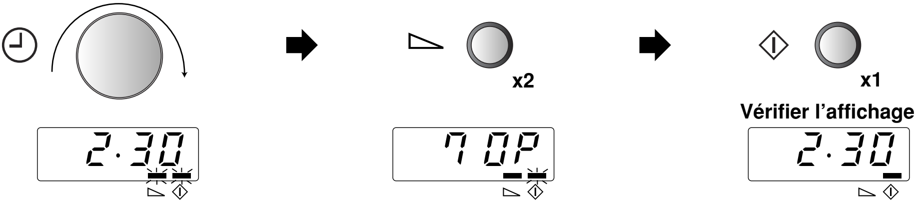
Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 30 minutes. (30.00) L'unité d'entrée du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 1 minute. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

Temps du cuisson	Incrément
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute

Exemple:

Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 70 P du micro-ondes.

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.**
3. Appuyer une fois sur la touche **DEPART** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES:

1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le compte à rebours quand la porte est fermée et que la touche **DEPART** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 30 minutes.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

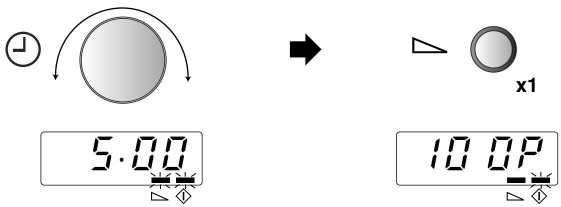
Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences.
Chaque étape de cuisson peut durer 30 minutes. Le temps maximum de cuisson est égal 30 minutes.

Exemple:

Pour cuire:	5 minutes à la puissance 100 P	(Etape 1)
	16 minutes à la puissance 30 P	(Etape 2)

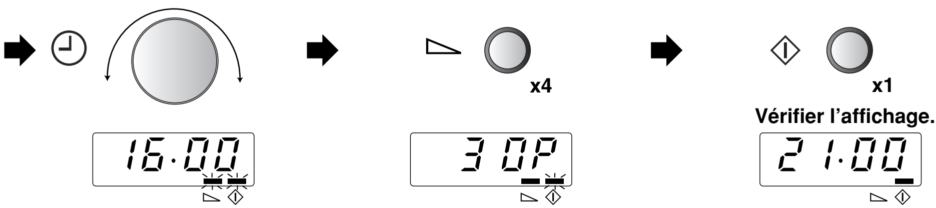
ETAPE 1

1. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR**.
2. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



ETAPE 2

3. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR**.
4. Choisir le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
5. Appuyer une fois sur la touche **DEPART** pour démarrer la cuisson.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 100 P, puis pendant 16 minutes en 30 P)

REMARQUE: Si la durée totale de cuisson dépasse 30 minutes, l'affichage indique EE.
Appuyez sur la touche **STOP** et recommancez la programmation.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

2. FONCTION MINUTE PLUS

La touche **+1min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

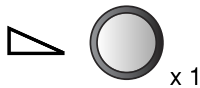


a. Démarrage direct
Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 100 P du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **+1min**.

b. Augmentation du temps de cuisson.
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson de multiples de 1 minute si la touche est appuyée lorsque le four est en marche.
Le temps maximum est de 30 minutes.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



Tant que votre doigt touche la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché

Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR

Avant de faire appel à un techinicien, procédez aux vérifications suivantes:

1. Alimentation
   Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
   Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. À l'ouverture de la porte:
   A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle? OUI _____ NON ____
3. Placez une tasse contenant 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement sa porte. Programmer le four une minute sur la puissance 100 P et le mettre en marche.
   A. L'éclairage du four s'allume-t-il? OUI _____ NON ____
   B. La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON ____
   (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)
   C. Après une minute le signal sonore se fait-il entendre? OUI _____ NON ____
   D. L'indicateur de cuisson en route s'éteint -il? OUI _____ NON ____
   E. A la fin de ce temps, l'eau est-elle chaude? OUI _____ NON ____

Si vous répondez NON à l'une des questions ci-dessus, vérifiez la prise secteur et le fusible. Si tous deux sont en bon état, prenez contact avec un centre d'entretien agréé par Sharp.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

PRECAUTION:

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.
NE PAS ASPERGER LE FOUR AVEC DE l'EAU. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE FUITE D'ÉLECTRICITÉ ET UNE SECOUSSE, OU ENDOMMAGER LE FOUR.
LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AU JET D'EAU.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

ATTENTION:

NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR SANS LE COUVERCLE DES OUÏES D'AÉRATION.

Tableau des touches de commande

Frottez doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau jusqu'à ce que le tableau devienne propre. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif qui risquerait d'attaquer le revêtement des touches et de les rendre insensibles.

Intérieur du four

1) En fin de journée, essuyez les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savoneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

   Les éclaboussures qui se forment à la surface du four peuvent entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique.
2) Veillez à ce que la sole en céramique soit toujours propre. En effet, les graisses peuvent s'échauffer, fumer ou même s'enflammer dès que le four est remis en service.

ATTENTION:

NE PAS RETIRER LA SOLE EN CÉRAMIQUE.

3) Assurez-vous que l'eau savoneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
4) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Porte

Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.

Filtre d'admission d'air

Veillez à la propreté du filtre d'admission d'air. Nettoyez le filtre d'admission d'air tous les quinze jours. Nettoyez le filtre d'admission d'air avec de l'eau légèrement savonneuse et essuyez avec un tissu doux.
Vous pouvez retirer le filtre d'admission d'air facilement en utilisant une pièce de monnaie (d'une épaisseur maximum de 2 mm).
Ne mettez pas le four en marche sans que le filtre d'admission ne soit en place.

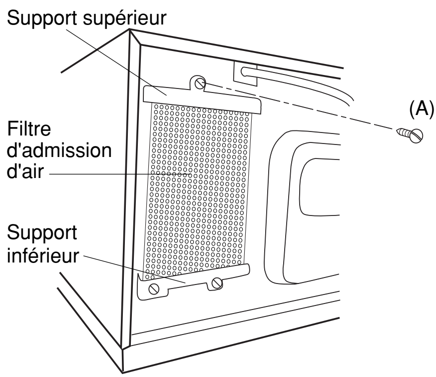
Retrait :

1. Retirez une vis spéciale (A) comme montré sur la Fig. 1.
2. Retirez le support supérieur du filtre d'admission d'air.
3. Retirez le filtre d'admission d'air du support inférieur.

Réinstallation :

1. Insérez le filtre d'admission d'air dans la fente du support inférieur.
2. Placez le support supérieur sur le filtre d'admission d'air.
3. Fixez le support supérieur et le filtre d'admission d'air au four avec une vis spéciale (A) comme montré sur la Fig.1.

Fig. 1

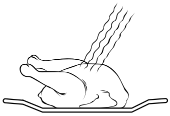


GUIDE

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes accélèrent les vibrations des molècules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

Aliments

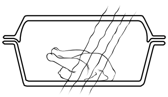


Ils absorbent les micro-ondes

BIEN CHOISIR LA VAISELLE

Verre, verre céramique et porcelaine
La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc.



Ils laissent passer les micro-ondes

Céramique
La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

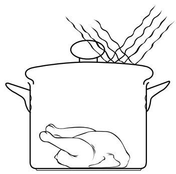
Matières plastiques et carton
La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

Film plastique pour micro-ondes
La feuille plastique résistant à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Sachets à rôti
Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

Métaux
En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions :
On peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

Métaux



Ils réfléchissent les micro-ondes

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2,0 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant :
Mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

Quelques informations sur les niveaux de puissance

Niveaux 100P - 70P:
Ces niveaux conviennent bien pour le réchauffage. Vous pouvez également les utiliser pour bouillir des aliments dans l'eau puis les cuire avec un niveau de puissance inférieur (par exemple, riz et pâtes).

Niveaux 60P - 40P:
Ces niveaux conviennent à la cuisson longue d'aliments compacts.

Niveaux 30P - 20P:
Ces niveaux conviennent à la cuisson d'aliments fragiles. Ils peuvent également être utilisés pour prolonger la cuisson des pâtes ou du riz.

Niveau 10P:
Ce bas niveau de puissance est parfait pour la décongélation. Vous le choisirez aussi, par exemple, pour la cuisson d'une sauce au fromage.
P = POURCENT

En principe, il est conseillé de couvrir les aliments à réchauffer ou à cuire. Le cas échéant, il est possible d'asperger les aliments d'un peu d'eau (eau salée, ou bouillon). La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent et accélère la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON ET RECETTES

	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200 g	400 g	600 g	Remarques
DÉCONGÉLATION	Viandes	-18°C	10P	env. 5'30"	env. 10'	env. 15'	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 15 mn.
	Volailles	-18°C	10P	env. 7'	env. 10'30"	env. 15'	
	Poissons	-18°C	10P	env. 5'30"	env. 10'	env. 15'	
	Fruits	-18°C	10P	env. 5'20"	env. 9'	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10P	env. 2'	env. 3'	env. 4'	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10P	env. 1'50"	env. 2'50"	—	
	Crevettes	-18°C	10P	env. 5'30"	env. 9'	env. 14'	
	**Viandes froides	-18°C	10P	env. 5'20"	env. 7'	env. 9'30"	
RÉCHAUFFAGE	Soupes, claires	5±2°C	100P	env. 1'20"	env. 2'40"	env. 3'50"	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, à la crème	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 3'	env. 4'	
	Ragoûts	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 3'	env. 4'20"	
	Nouilles	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Riz	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Pommes de terre	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'40"	
	Légumes	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	Haricots au four	5±2°C	100P	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'40"	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100P	env. 1'45"	env. 2'45"	env. 3'20"	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100P	env. 1'10".	env. 2'	—	
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100P	env. 25-30 sek	40 sek	50 sek	—
CUISSON	Pommes de terre	20±2°C	100P	env. 3'30"	env. 6'30"	env. 8'	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
	Légumes	20±2°C	100P	env. 3'30"-4'	env. 7'	env. 8'	

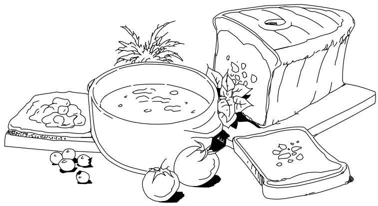
*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

**Retirez les parties décongelées. Laissez reposer environ 15 mn.

	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 portion	2 portion
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2˚C	100P	env. 10 s	–
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2˚C	100P	env. 9 s	env. 14 s
	*Bouchées à la reine	20±2˚C	100P	env. 20 s	env. 27 s
	*Burger	5±2˚C	100P	env. 1'	env. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2˚C	50P	env. 1'50"	env. 3'
	Toast et bacon (40 g)	20±2˚C	100P	15 s	–
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2˚C	100P	50 s	–

* Indications d'un nombre de portions (1, 2 portions) et non d'un poids en grammes.

Recettes



Œufs brouillés

Mélangez deux œufs, sel, poivre et un peu de lait. Cuisez pendant 1 min 30 s environ en remuant trois fois.

Bacon

Placez 2 fines tranches de bacon entre des serviettes en papier et cuisez (environ 45 secondes).

Toast hawaïen

Préparez les tranches de pain grillé beurré. Posez un tranche de jambon, une tranche d'ananas et une tranche de fromage sur un plat cuisez environ 40 s. Après cuisson, posez l'ensemble sur le pain grillé.

Chocolat chaud à la crème

Versez 150 ml de lait dans une grande tasse, Ajoutez 30 g de chocolat noir (en morceaux). Remuez et cuisez 1 min 20 s. Remuez une nouvelle fois en cours de cuisson. Ajoutez de la crème remuée et servez après avoir parsemé de chocolat en poudre.

Toutes les recettes supposent l'utilisation de la puissance maximale (100P).

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Dit product is bedoeld om te worden gebruikt door getrainde personen in de winkel, de industrie, op boerderijen of voor commercieel gebruik.
2. Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kan trekken. **Als er verbrande lucht of rook wordt opgemerkt, houd de ovendeur dan dicht!** Haal dan de stroom van het stopcontact af en trek daarna de stekker eruit, om een eventuele brand te voorkomen. Indien u dit niet op deze wijze doet, kan er brand of schade aan de oven ontstaan.
4. Zorg ervoor dat er minimaal 15 cm vrije ruimte boven de oven is.
5. Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
6. Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
7. **WAARSCHUWING:** Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.
8. **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.
9. **WAARSCHUWING:** De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven wordt verwijderd, kunnen gevaar opleveren en dienen uitsluitend door gekwalificeerde technici te worden uitgevoerd.
10. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het te worden vervangen door een erkend SHARP service bedrijf om gevaar te voorkomen.
11. **WAARSCHUWING:** Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
12. **WAARSCHUWING:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron na verwarmen nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.
13. Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.
14. Het keukengerei moet gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat het voor gebruik in de oven geschikt is. Zie "GIDS" op blz. NL-8. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens.
15. **WAARSCHUWING:** De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.
16. Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.
17. Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten.
18. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenwanden veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
19. Volg de instructies voor het reinigen van de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende onderdelen op pagina NL-7
20. Gebruik geen waterstraal om de oven te reinigen.

Voorkomen van brand

1. **Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
2. Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker. Bij gebruik van twee ovens, dient iedere oven van een 16 A distributie-zekering of distributie-circuitonderbreker te zijn voorzien.
3. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
4. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
5. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
6. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
7. **Reinig de keramische vloerplaat en de ovenruimte na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**
8. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
9. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
10. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
11. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

12. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
13. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
14. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
15. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt.
16. Volg alle aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en in het bijgeleverde kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:
   a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
   b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
   c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
   d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
   e) Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
2. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
3. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
4. Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij “ONDERHOUD EN REINIGEN” op blz. NL-7 goed op.
5. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, buffet e.d. hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, vermijd vooral het achterpaneel van de oven.
6. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopkontakt alvorens de ovenlamp te vervangen.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

   Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met mogelijk brandwonden tot gevolg.

   Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
   1.Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz. NL-9,10).
   2.Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/ opwarmen.
   3.Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
   4.Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

1. **Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.**
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. **Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**
   De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
4. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
5. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
6. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
7. Het achterpaneel van de oven wordt heet. Raak het niet aan.

Let op kleine kinderen

1. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
2. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient uitsluitend voor het bereiden van voedsel en mag derhalve alleen voor voedsel worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor laboratoriumdoeleinden.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet in wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de keramische vloerplaat door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.
5. Gebruik de oven niet dicht bij een stoomoven of frituurpan.

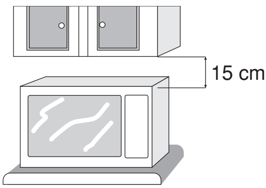
OPMERKING

1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven manier is aangesloten.
3. Condens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

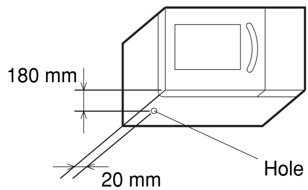
INSTALLATIE

WAARSCHUWING: Leg het blad met de waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN) altijd in de buurt van de oven, zodat u dit steeds snel kunt raadplegen.

1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte. Verwijder al het blauwe beschermmateriaal van de buitenkant van de oven.
2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
   Plaats deze oven niet op een plek die moeilijk bereikbaar is. Het kan gevaarlijk zijn om de oven op een te hoge plek te plaatsen, omdat het voedsel dan niet op een veilige manier uit de oven gehaald kan worden.
4) Zorg ervoor dat er zich minstens 15 cm ruimte boven het apparaat bevindt.



5) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.
6) De oven kan aan een buffet of standaard worden bevestigd. Voor dit doeleinde is er een schroefgat in de onderkant van de oven aangebracht. Nadat u de juiste plaats voor de oven heeft bepaald, boort u een gat door het buffet voor een 5 mm zelftappende schroef. Het gat moet 20 mm vanaf de linkerkant van de behuizing zijn en 180 mm vanaf de voorrand van de ovenruimte-voorplaat.



7) De modellen kunnen niet op elkaar gestapeld worden.

TOEBEHOREN

Controleer of de volgende accessoires zijn bijgeleverd:

- Gebruiksaanwijzing
- Blad met waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN: Onderdeelcode TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ en TCAUHA445WRRZ)

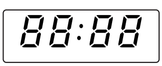
OPMERKING:

- Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van de naam van het onderdeel en de modelnaam.
- De modelnaam is gedrukt op de voorkaft van deze gebruiksaanwijzing.

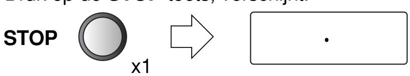
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

Steek de stekker in het stopkontakt.

1. Het ovendisplay geeft knipperend aan:



2. Druk op de **STOP**-toets, verschijnt.



Gebruik van de STOP-toets.

Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Een programma tijdens het koken te stoppen. Druk hiervoor tweemaal op de toets.

KOKEN MET DE MAGNETRON

Uw magnetron heeft 5 voorkeuze-vermogenniveau's. Voor het kiezen van het magnetronvermogen dient u zich aan de gegevens in dit kookboek te houden. In het algemeen gelden de volgende adviezen.

100 P (1000 W) voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.

70 P (700 W) voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanten overgaar te worden.

50 P (500 W) voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleesschotels; deze vermogens-instelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

30 P (300 W Ontdooistand) om te ontdooien; kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

10 P (100 W) Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

P = Percent

NEDERLANDS

Om het vermogen in te stellen dient u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets aan te tippen tot het gewenste niveau wordt weergegeven. Wanneer de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets één maal wordt aangetipt, wordt 100P weergegeven. Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond.
100 P wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogenniveau kiest.

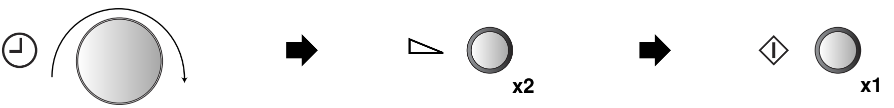
GEBRUIK VAN DE MAGNETRONOVEN

Uw oven kan tot op 30 minuten worden geprogrammeerd. (30.00). De kook- of ontdooitijd die u instelt heeft intervallen van 10 seconden tot 1 minuut. Dit hangt af van de totale kook- of ontdooitijd zoals op de tabel hieronder staat aangegeven.

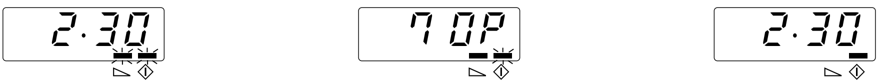
Kooktijd	Tijdsintervallen
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut

Bijvoorbeeld:
Stel dat u soep 2 minuten en 30 seconden lang op 70 P.

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR**-knop met de klok mee te draaien.
2. Kies het gewenste energieniveau door tweemaal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets te drukken.
3. Druk eenmaal op de **START**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. Wanneer tijdens het koken de deur wordt geopend, zal de kooktijd op het digitale display automatisch stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en u op de **START**-toets heeft gedrukt.
2. Als u wilt weten wat de energieniveau is tijdens het koken, drukt u op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets. Zolang u de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets ingedrukt houdt, zal de energieniveau worden weergegeven.
3. U kunt de **TIJDSCHAKELAAR**-knop met de klok mee of tegen de klok in draaien. Als u de knop tegen de klok in draait, zal de kooktijd vanaf 30 minuten met intervallen afnemen.

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

1. MULTISTADIA KOKEN

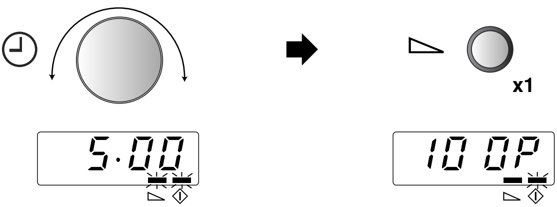
Maximaal 3 reeksen kunnen worden ingevoerd.
De maximale kooktijd die u voor iedere fase kunt instellen is 30 minuten. De totale kooktijd is eveneens maximaal 30 minuten.

Bijvoorbeeld:

Koken : 5 minuten op de 100 P stand (stadium 1)
16 minuten op de 30 P stand (stadium 2)

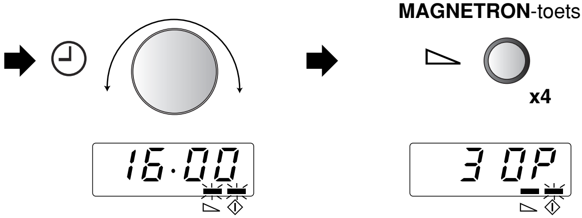
STADIUM 1

1. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR**-knop te draaien.
2. Kies het gewenste energieniveau door eenmaal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGETRON**-toets te drukken



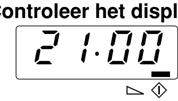
STADIUM 2

3. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJDSCHAKELAAR**-knop te draaien.
4. Kies het gewenste energieniveau door vier maal op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets te drukken.
5. Druk eenmaal op de **START**-toets om met koken te beginnen.





Controleer het display.



(De oven zal 5 minuten lang op 100 P beginnen te koken en daarna 16 minuten lang alleen de 30 P).

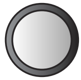
OPMERKING: Als de totale kooktijd langer dan 30 minuten is, ziet u EE op het display.
Druk op de **STOP**-toets en programmeer opnieuw.

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

2. MINUUT PLUS FUNCTIE

Met de **+1min**-toets kunt u de twee volgende functies uitvoeren:

+1min



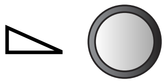
a. Direct met koken beginnen.
U kunt meteen 1 minuut lang met de magnetronoven op stand 100 P koken door op de **+1min**-toets te drukken.

b. De kooktijd verlengen.
U kunt de kooktijd telkens met 1 minuut verlengen als u tijdens het koken op de toets drukt.
De maximale tijd is 30 minuten.

NEDERLANDS

3. DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN

Als u tijdens het koken de stroomstand wilt controleren, drukt u op de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets.



x 1

Zolang u de **ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON**-toets ingedrukt houdt, zal de stroomstand worden weergeven.

De oven blijft de kooktijd aftellen, ook al ziet u de stroomstand op het display.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Controleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding
   Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
   Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Bij openen van de deur:
   Gaat de ovenlamp branden? JA _____ NEE _____
3. Plaats een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur goed.
   Stel de oven in op 1 minuut op 100 P en zet de oven aan.
   A. Gaat de ovenlamp branden? JA _____ NEE _____
   B. Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____
   (Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)
   C. Hoort u na 1 minuut de pieptoon? JA _____ NEE _____
   D. Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA _____ NEE _____
   E. Is het water hierna warm? JA _____ NEE _____

Als van een van bovenstaande vragen het antwoord "NEE" is, controleer dan eerst de netstekker en de zekering. Als deze beide in goede staat verkeren, neem dan contact op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en deel hen het resultaat mee van uw controles.

ONDERHOUD EN REINIGEN

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.

LET OP!

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.

SPAT GEEN WATER OP DE OVEN. DIT KAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK VEROORZAKEN, LEKKAGE VAN ELEKTRICITEIT OF BESCHADIGING VAN HET APPARAAT.

GEBRUIK GEEN WATERSTRAAL OM DE OVEN TE REINIGEN.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

LET OP:

GEBRUIK DE OVEN NIET WANNEER DE VENTILATIE-AFDEKKING NIET IS AANGEBRACHT.

Bedieningspaneel

Gebruik een met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit kan het paneel namelijk beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

Binnenkant van de oven

1) De oven is gemakkelijk schoon te houden door spatten e.d. elke dag weg te vegen met een zachte, vochtige doek of spons. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een doek bevochtigd met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn.
   Opeengehoopte spatten kunnen oververhitten en rook afgeven of gaan branden, of vonken veroorzaken.
2) Houd de keramische vloerplaat altijd goed schoon. Als er vet of olie in de ovenruimte is, kan oververhitting, rookvorming of zelfs brand ontstaan wanneer de oven de volgende keer wordt gebruikt.

LET OP:

VERWIJDER DE KERAMISCHE VLOERPLAAT NIET UIT DE OVEN.

3) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringt daar dit de oven kan beschadigen.
4) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Deur

De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen schuurmiddelen.

Luchtinlaatfilter

Houd de luchtinlaatfilter proper. Reinig de luchtinlaatfilter om de twee weken.

Was de luchtinlaatfilter in een mild sopje, spoel af en droog met een zachte doek.

De luchtinlaatfilter is eenvoudig te verwijderen met een muntstuk (minder dan 2 mm dik).

Gebruik de oven niet wanneer de luchtinlaatfilter niet is aangebracht.

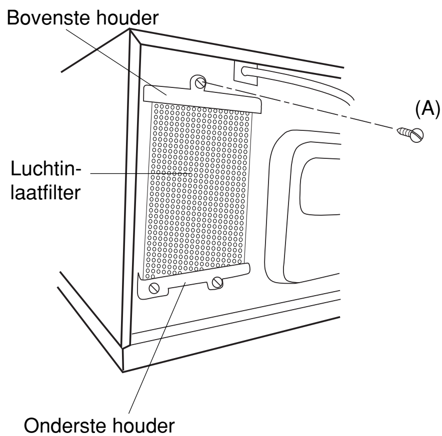
Verwijderen:

1. Verwijder speciale schroef (A) zoals getoond in fig. 1.
2. Verwijder de bovenste houder van de luchtinlaatfilter.
3. Verwijder de luchtinlaatfilter van de onderste houder.

Opnieuw monteren:

1. Plaats de luchtinlaatfilter in de gleuf van de onderste houder.
2. Plaats de bovenste houder op de luchtinlaatfilter.
3. Bevestig de bovenste houder en luchtinlaatfilter aan de oven door middel van speciale schroef (A) zoals getoond in fig. 1.

Fig. 1

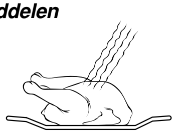


GIDS

MEER INFORMATIE OVER DE MAGNETRON

Microgolven brengen de watermoleculen in levensmiddelen aan het trillen. Door de ontstaande wrijving ontstaat warmte, die er voor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verhit of gegaard.

Levensmiddelen

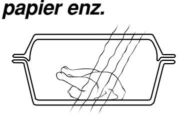


Microgolven worden geabsorbeerd

DE GESCHIKTE SCHALEN

Glas, glas-keramiek en porselein
Vuurvaste glazen glas-keramiek of porselein schalen zijn zeer geschikt. Ze mogen echter geen metaal bevatten (bijv. kristal) of van een metalen laag voorzien zijn (bijv. gouden rand, kobaltblauw).

Glas, porselein, keramiek kunststof, papier enz.



Microgolven worden doorgelaten

Keramiek
is over het algemeen goed geschikt. Keramiek moet geglazuurd zijn, omdat er bij ongeglazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst.

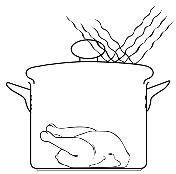
Kunststof en papier
Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof of papieren serviesgoed is geschikt voor het ontdooien, verhitten en garen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

Magnetronfolie
of hittebestendige folie is goed geschikt voor het bedekken of omwikkelen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

Braadzakken
kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen clips zijn echter niet geschikt voor het afsluiten ervan, daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruikt u touwtjes om de zakken af te sluiten en steekt u meerdere keren met een vork in de zak.
Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het levensmiddel in contact komen.

Metaal
mag over het algemeen niet worden toegepast, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zijn echter uitzonderingen: Smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).

Metaal



Microgolven worden gereflecteerd

Kleine metalen pennen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste 2/3 tot 3/4 met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel in serviesgoed te plaatsen dat geschikt is voor de magnetron.

Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt toegepast, moet er een minimale afstand van ca. 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de gaarruimte worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

Geen serviesgoed met metaallaagje, metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen toepassen.

DEUGDELIJKHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED

Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit:
Plaats het serviesgoed in het toestel. Plaats een glas gevuld met 150 ml water op of naast het serviesgoed. Het toestel één tot twee minuten op 100% vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet met kunststof serviesgoed uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

INFORMATIE OVER VERMOGENNIVEAU

100P - 70P vermogen:
Een hoog vermogen is geschikt voor het opwarmen of opnieuw klaarmaken van voedsel. Dit vermogen wordt tevens gebruikt voor het snel aan de kook brengen van bijvoorbeeld water en daarna een lager vermogen om het voedsel te koken (bijvoorbeeld rijst of pasta).

60P - 40P vermogen:
Voor langere kooktijden en compact voedsel.

30P - 20P vermogen:
Voor geleidelijk koken en delicate gerechten. Tevens voor het doorkoken of voor het koken van rijst en pasta.

10P vermogen:
Een laag vermogen wordt voornamelijk voor ontdooien gebruikt. Gebruik dit vermogen echter ook voor het koken van zeer delicate gerechten, bijvoorbeeld gerechten met kaassaus.
P = Percent

Over het algemeen wordt het aanbevolen om het voedsel voor het koken of opwarmen af te dekken. Daarbij kunt u wat water over het voedsel sprenkelen (zout water of bouillon is tevens bruikbaar).
De stoom houdt het voedsel namelijk vochtig en versnelt tevens het koken.

KOOKTABEL EN RECEPTEN

	Menu	Basis-temperatuur	Micro-golfvermogen	200 gram	400 gram	600 gram	Opmerking
ONTDOOIEN	Vlees	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Draaien na de halve ontdooitijd. Ca. 15 minuten laten staan.
	Gevogelte	-18°C	10P	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Vis	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Fruit	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Cake (geen fruit of kaas)	-18°C	10P	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Roomtaart	-18°C	10P	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Garnalen	-18°C	10P	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Koud vlees	-18°C	10P	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
OPWARMEN	Heldere soep	5±2°C	100P	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Afdekken met magnetronplastic of deksel. Na opwarmen goed doorroeren.
	Cremesoep	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Casseroles	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Bijgerechten, pasta	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Bijgerechten, rijst	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Bijgerechten, aardappelen	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Bijgerechten, groenten	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Gebakken bonen	5±2°C	100P	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Goulash, Ragout	5±2°C	100P	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	—
	*Vlees (150 g)	5±2°C	100P	ca. 1'10".	ca. 2'	—	
	*Worstjes (50 g)	5±2°C	100P	ca. 25-30 sec.	40 sec.	50 sec.	
KOKEN	Bijgerechten, aardappelen	20±2°C	100P	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Gebruik deksel van casseroles. Roeren na de helft van de totale kooktijd.
	Bijgerechten, groenten	20±2°C	100P	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

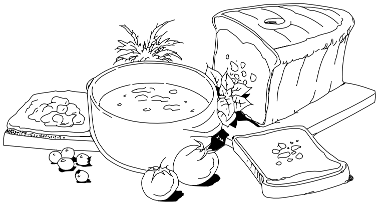
* Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

** Verwijder ontdooide delen. Ca. 15 minuten laten staan.

	Menu	Basis-temperatuur	Micro-golfvermogen	1 Stuk	2 Stuk
SPECIALITEITEN	Deens banket	20±2°C	100P	ca. 10 sec.	–
	* Donuts/Berliner bollen	20±2°C	100P	ca. 9 sec.	ca. 14 sec.
	* Boucheés a la reine	20±2°C	100P	ca. 20 sec.	ca. 27 sec.
	* Hamburger	5±2°C	100P	ca. 1'	ca. 1'50"
	* Kaasburger	5±2°C	50P	ca. 1'50"	ca. 3'
	Geroosterd brood met bacon (40 gram)	20±2°C	100P	15 sec.	–
	Roereieren met bacon (140 gram)	5±2°C	100P	50 sec.	–

* Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2) en niet in gram.

Recepten



Roereieren

Meng twee eieren met peper, zout en melk. Kook ca. 1 minuut 30 seconden en roer drie keer tijdens het koken.

Bacon

Leg twee dunne plakjes bacon tussen papieren doekjes en kook ca. 45 seconden.

Toast Hawaiï

Rooster het brood en besmeer met boter. Leg een plak ham, schijfje ananas en kaas op een bord en kook ca. 40 seconden. Leg na het koken op het geroosterde brood.

Warme chocolademelk met slagroom

Giet 150 ml melk in een grote kop. Voeg 30 gram zwarte chocolade (in plakjes) toe. Roer en kook ca. 1 minuut 20 seconden. Roer tijdens het koken nogmaals door. Doe wat slagroom en chocoladepoeder op de chocolademelk en serveer.

Alle recepten worden gekookt met 100P vermogenniveau.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

1. Questo prodotto è destinato ad un utilizzatore esperto, a personale dei negozi del settore industriale elettrico o di aziende agricole e a personale non specializzato (esclusivamente per uso commerciale.).
2. Questo forno è progettato esclusivamente per l'impiego su un piano d'appoggio e non per essere incassato in una cucina. Non posizionare il forno in un mobiletto.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
   Se viene rilevato del fumo o si scorgono delle fiamme: tenere la porta del forno chiusa e spegnere il forno stesso togliendo la spina in modo da spegnere l'eventuale fuoco. La non osservanza di tale procedura potrebbe bruciare o danneggiare il forno.
4. Accertarsi che sopra lo sportello vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.
5. Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o prive di esperienza e conoscenze specifiche, a meno che non siano state istruite riguardo all'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
6. I bambini dovrebbero essere controllati in moda da assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
7. **ATTENZIONE:** Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.
8. **ATTENZIONE:** Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
9. **ATTENZIONE:** Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microondedeve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.
10. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito da un tecnico SHARP autorizzato, in modo da evitare eventuali rischi.
11. **ATTENZIONE:** Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
12. **ATTENZIONE:** Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.
13. Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
14. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per essere utilizzate nel forno. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-8. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.
15. **ATTENZIONE:** Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.
16. In caso di riscaldamento di alimenti contenuti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.
17. Pulite il forno ad intervalli regolari di tempo, rimuovendo quindi qualsiasi deposito di cibo.
18. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.
19. Vedere le istruzioni per la pulizia guarnizioni delle porte, cavità e le parti adiacenti a pagina I-7.
20. Non pulite il forno con getti d'acqua.

Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A. Se si usano due forni, ciascuno di essi deve essere assicurato da un fusibile di rete di 16A o da un interruttore di rete automatico.
3. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
4. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
5. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
6. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
7. **Dopo l'uso, pulire il piano di ceramica e il vano forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
8. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
9. Non bloccate le aperture di ventilazione.
10. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
11. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
12. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
13. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
14. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.

15. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
16. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

1. Non usate il forno se è danneggiato o nonfunziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
   a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
   b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
   c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dellosportello non siano danneggiate.
   d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
   e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
3. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
4. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di “MANUTENZIONE E PULIZIA” a pag. I-7.
5. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell’acqua od altro liquido.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
6. Staccate il cavo di alimentazione prima di sostituire la lampada del forno.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

   Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

   Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:
   1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo (vedi pag. I-9,10).
   2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
   3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un’asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
   4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l’eruzione ritardata della bollitura.
3. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. **Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.**
2. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
3. **Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**

   La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.
4. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
5. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
6. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
7. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
2. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.
5. Non usare il forno vicino a una pentola a vapore o a una friggitrice.

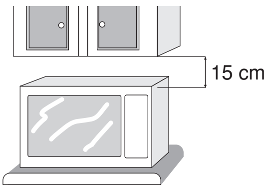
NOTA:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

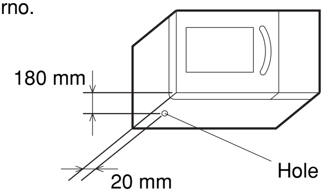
INSTALLAZIONE

AVVERTENZA: Conservare sempre il foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI) vicino al forno, per consultarlo rapidamente.

1) Togliete tutto il materiale d'imballaggio dall'interno della cavità del forno. Togliete tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere. Posizionare questo forno in un luogo sufficientemente accessibile. Collocare il forno troppo in alto può essere pericoloso poichè la posizione non garantisce la corretta estrazione del cibo dal forno.
4) Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.



5) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.
6) L'unità può essere fissata a un piano di copertura o un supporto. A questo scopo l'unità sul fondo è dotata di un foro per vite. Dopo avere installato definitivamente il forno, eseguire un foro nel piano di copertura per una vite autofilettante di 5 mm. Il sostegno dovrebbe stare a 20 mm dal lato sinistro dell'involucro esterno e 180 mm più indietro rispetto al bordo anteriore della piastra frontale del vano forno.



7) Il forno non è costruito per essere posizionato uno sopra l'altro.

ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

- Manuale d'istruzioni
- Foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI: Matricola TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ e TCAUHA445WRRZ)

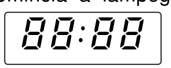
NOTE:

- Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome del modello è stampato sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

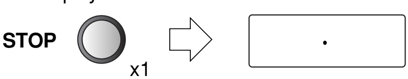
PRIMA DI USARE IL FORNO

Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.

1. Il display del forno comincia a lampeggiare mostrando l'indicazione:



2. Toccate il pulsante di **ARRESTO (STOP)**, appare sul display:



Uso del pulsante di ARRESTO (STOP).

Usate il pulsante di **ARRESTO (STOP)** per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Arrestare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare una programmazione durante la cottura toccandolo due volte.

COTTURA A MICROONDE

Ci sono 5 livelli di potenza preselezionati del forno a microonde. Per selezionare il livello di potenza, riferitevi alle istruzioni in questo ricettario. In generale, vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

100 P (1000 W) Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

70 P (700 W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.

50 P (500 W) Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

30 P (300 W Impostazione per scongelare) Per scongelare, selezionare questa impostazione.

L'alimento viene scongelato in maniera uniforme.

Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.

10 P (100 W) Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

P = Percemto

Per impostare la potenza, toccate il pulsante delle **MICROONDE** fino a quando il livello desiderato viene visualizzato. Se si tocca una volta il pulsante delle **MICROONDE**, verrà visualizzato [10 0P] . Se oltrepassate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante delle **MICROONDE** finché non raggiungete di nuovo il livello desiderato. **Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 100 P.**

COME AZIONARE IL FORNO

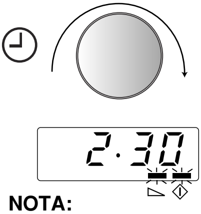
Il forno si può programmare fino a 30 minuti. (30.00) Il tempo di cottura (scongelamento) può essere aumentato dai 10 secondi a 1 minuto, a seconda della durata totale della cottura (scongelamento) in questione, come mostra la tabella riportata qui sotto.

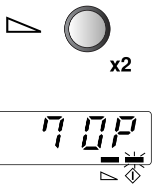
Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto

Esempio:

Si supponga di voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 70 P.

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER**.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo due volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA**.
3. Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA**.







Controllare il display.

NOTA:

1. Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **AVVIO COTTURA**.
2. Se durante la cottura si desidera controllare il **LIVELLO DI POTENZA**, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.
3. La manopola **TIMER** si può ruotare in senso orario od antiorario. Ruotandola in senso antiorario, il tempo di cottura si riduce a partire da 30 minuti.

ALTRE FUNZIONI UTILI

1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

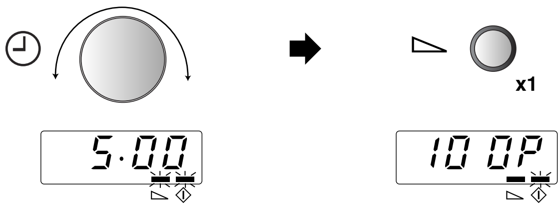
E' possibile impostare fino a un massimo di 3 sequenze.
È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 30 minuti per ogni stadio. Il tempo di cottura totale massimo è di 30 minuti.

Esempio:-

Procedura:	5 minuti a potenza 100 P	(livello 1)
	16 minuti a potenza 30 P	(livello 2)

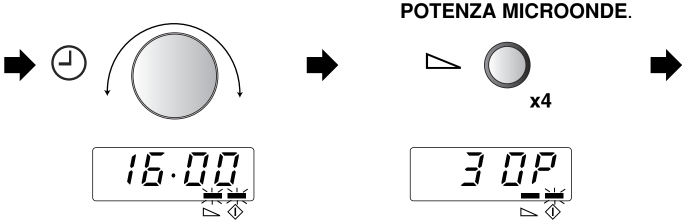
FASE 1

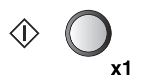
1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo una volta il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.



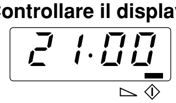
FASE 2

3. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.
4. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo quattro volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.
5. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA**.





Controllare il display.



(Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 100 P, e per i restanti 16 minuti passa al funzionamento con il 30 P).

NOTA: Se il tempo di cottura totale supera i 30 minuti, sul display appare EE.
Premere il tasto **STOP** e riprogrammare.

ALTRE FUNZIONI UTILI

2. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

Il pulsante **+1min** consente di attivare le due funzioni seguenti:

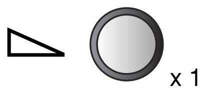


a. Accensione diretta
Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 100 P per 1 minuto premere il pulsante **+1min**.

b. Prolungare il tempo di cottura.
Si ha la possibilità di incrementare il tempo di cottura in unità di 1 minuto o multipli di questo se il pulsante è premuto mentre il forno è in funzione.
Il tempo massimo è 30 minuti.

3. CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

Per controllare il livello di potenza delle microonde durante la fase di cottura, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.



Per non interrompere la visualizzazione del livello di potenza, tenere premuto il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

Il forno continua il conteggio anche se sul display appare il livello di potenza.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti che seguono.

1. Alimentazione
   Controllate che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.
   Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni nomalmente.
2. A sportello aperto:
   La lampadina si accende? Sì _______ NO _____
3. Mettete nel forno una tazza di 150 ml d'acqua e chiudete saldamente lo sportello.
   Impostare per un minuto il forno sul livello di potenza 100 P ed accendere il forno.
   A. La luce del forno si accende? Sì _______ NO _____
   B. Il sistema di ventilazione funziona? Sì _______ NO _____
   (Controllate posando una mano sulle aperture)
   C. Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico? Sì _______ NO _____
   D. L'indicatore per la cottura in corso si spegne? Sì _______ NO _____
   E. Alla fine di questo tempo l'acqua è calda? Sì _______ NO _____

Se la risposta ad una delle domande di questa pagina è "No", controllate la presa di corrente e il fusibile. Se entrambi funzionano correttamente, rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato comunicando il risultato del controllo.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUINDI QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. Ciò abbrevierebbe la vita dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

PRECAUZIONE:

NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE. NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO.

NON PULITE IL FORNO CON GETTI D'ACQUA.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciuttol.

ATTENZIONE:

NON ACCENDERE IL FORNO SENZA LA COPERTURA DI VENTILAZIONE DELL'ARIA.

Pannello commandi

Usate un panno inumidito con sola acqua e strofinate leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate soluzioni pulenti o abrasivi, o portreste danneggiare gravemente il pannello e rendere i tasti inservibili.

Interno del forno

1) Per conservare il forno igienicamente pulito, facilmente, a fine giornata pulire strofinando residui solidi e liquidi con un panno morbido e umido o una spugna. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finchè tutto lo sporco è scomparso.

   L'accumulo di schizzi potrebbe surriscaldarsi, producendo fumo o addirittura incendiarsi e, quindi, divenire causa della produzione di archi.
2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciato nel vano forno, potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.

ATTENZIONE:

NON RIMUOVETE IL PIANO DI CERAMICA.

3) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perchè possono causare danni al forno.
4) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Sportello

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usare prodotti di pulizia abrasivi.

Filtro di aspirazione dell'aria

Mantenere pulito il filtro di aspirazione dell'aria. Pulire il filtro di aspirazione dell'aria ogni due settimane.

Lavare il filtro di aspirazione dell'aria utilizzando acqua e sapone delicato, risciacquare e asciugare con un panno morbido.

Il filtro di aspirazione dell'aria può essere facilmente rimosso utilizzando una monetina (con uno spessore inferiore a 2 mm).

Non utilizzare il forno senza il filtro di aspirazione dell'aria.

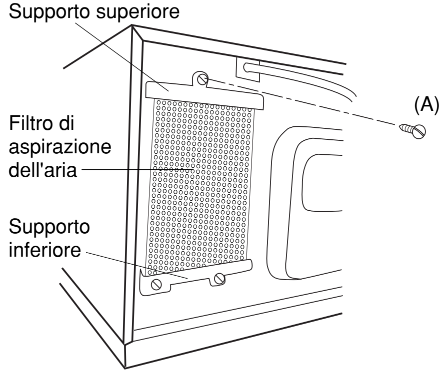
Rimozione:

1. Rimuovere una speciale vite (A) come indicato nella figura 1.
2. Rimuovere il supporto superiore dal filtro di aspirazione dell'aria.
3. Rimuovere il filtro di aspirazione dell'aria dal supporto inferiore.

Reinstallazione:

1. Inserire il filtro di aspirazione dell'aria nella fessura del supporto inferiore.
2. Collocare il supporto superiore nel filtro di aspirazione dell'aria.
3. Fissare il supporto superiore e il filtro di aspirazione dell'aria al forno con una speciale vite (A), come mostrato nella figura 1.

Figura 1

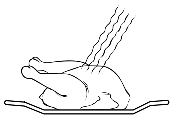


CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

CIO CHE DOVETE SAPERE SULLE MICROONDE

Le microonde mettono in movimento le molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne conseque, genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi. Tale calore ha poi il potere di scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

ALIMENTI

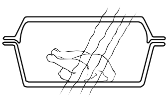


Assorbono le microonde

LE STOVIGLIE ADATTE

Vetro, vetro-ceramica e porcellana
Tutti i tipi di stoviglie in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

Ceramica
Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Le stoviglie devono essere tuttavia smaltate poichè in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così spezzare.

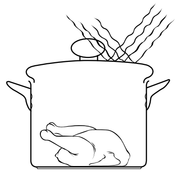
Plastica e carta
Le stoviglie in plastica oppure carta resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi con il forno a microonde. Attenetevi comunque alle rispettive indicazioni del fabbricante.

Pellicola per la cottura in forno a microonde
Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenetevi comunque alle indicazioni del fabbricante.

Tubolare di pellicola da forno
Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitate tuttavia di chiuderne le estremità con i fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola.

Metallo
Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi respingono le microonde che non possono raggiungere così la vivanda.
Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

METALLO



Respinge le microonde

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di travasare la vivanda in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.
Usando vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, dovrete assicurarvi di mantenere una distanza di almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che queste possano essere danneggiate da eventuali scintille prodotte dalle microonde respinte dal metallo.
Non usate stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

PROVA D'IDONEITÀ PER LE STOVIGLIE

Se non siete sicuri se le vostre stoviglie siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguite la prova d'idoneità come di seguito descritto: mettete la stoviglia in forno insieme ad un bicchiere in cui avrete versato circa 150 ml d'acqua e che collocherete vicino o sulla stoviglia stessa. Accendete alla massima potenza il forno per circa 1 o 2 minuti. Se, una volta tolta dal forno, la stoviglia sarà ancora fredda o solo leggermente tiepida, allora è adatta alle microonde. Questo test non va tuttavia eseguito per i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.

INFORMAZIONI RIGUARDO AL LIVELLO DI POTENZA

Potenza del 100P - 70P:

L'alta potenza è ideale per riscaldare o rigenerare il cibo. Potete anche usarla per far bollire il cibo, p.es., l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (p.es., per il riso o la pasta).

Potenza del 60P - 40P:

Per tempi di cottura più lunghi e tipi di cibo compatti.

Potenza del 30P - 20P:

Per una cottura attenta e menu delicati. Da usare anche dopo la cottura per ribollire o per la pasta e il riso.

Potenza del 10P:

Il basso livello di potenza serve principalmente allo scongelamento. Può anche essere usato per la cottura di menu molto delicati, come le salse al formaggio.
P = Percemto

Si raccomanda generalmente di coprire il cibo per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, potete spruzzare un po' d'acqua sul cibo (potete usare acqua salata o brodo).
Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta cuocere più rapidamente.

TABELLA E RICETTE DI COTTURA

	Menu	Température initiale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10P	5'30" circa	10' circa	15' circa	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 15 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10P	7' circa	10'30" circa	15' circa	
	Pesce	-18°C	10P	5'30" circa	10' circa	15' circa	
	Frutta	-18°C	10P	5'20" circa	9' circa	—	
	*Dolce (senza frutta o formaggio)	-18°C	10P	2' circa	3' circa	4' circa	
	*Dolce alla crema	-18°C	10P	1'50" circa	2'50" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10P	5'30" circa	9' circa	14' circa	
	**Carne fredda	-18°C	10P	5'20" circa	7' circa	9'30" circa	
RISCALDAMENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100P	1'20" circa	2'40" circa	3'50" circa	Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.
	Minestra, cremosa	5±2°C	100P	1'30" circa	3' circa	4' circa	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100P	1'30" circa	3' circa	4'20" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Gulash, ragù	5±2°C	100P	1'45" circa	2'45" circa	3'20" circa	—
	*Carne (150 g)	5±2°C	100P	1'10". circa	2' circa	—	
	*Salcicce (50 g)	5±2°C	100P	25-30 sec. circa	40 sec.	50 sec.	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100P	3'30" circa	6'30" circa	8' circa	Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100P	3'30"-4' circa	7' circa	8' circa	

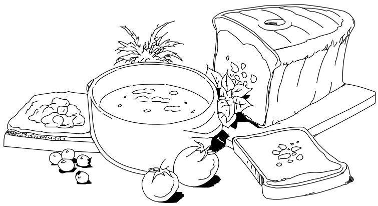
* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

**Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 15 minuti circa.

	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Pasticceria danese	20±2°C	100P	10 sec. circa	–
	*Ciambelle	20±2°C	100P	9 sec. circa	14 sec. circa
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100P	20 sec. circa	27 sec. circa
	*Polpetta	5±2°C	100P	1' circa	1'50" circa
	*Polpetta al formaggio	5±2°C	50P	1'50" circa	3' circa
	Pane tostato e pancetta (40 g)	20±2°C	100P	15 sec.	–
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100P	50 sec.	–

* indicazioni per pezzi (1, 2 pezzi), non in grammi.

Ricette



Uova strapazzate
Mischiate due uova con sale, pepe e del latte. Cuocete per 1 minuto 30 secondi circa, rigirando tre volte entro il tempo totale di cottura.

Toast all'Hawaiana
Preparate i toast e spalmateli di burro. Mettete una fetta di prosciutto, ananas e formaggio su un piatto e cucinate per 40 secondi circa. Dopo la cottura, mettete il tutto sui toast preparati.

Pancetta affumicata
Mettete 2 fettine di pancetta affumicata tra tovagliolini di carta e cucinate per 45 secondi circa.

Cioccolata calda con crema
Versate 150 ml di latte in una tazza. Aggiungete 30 g di cioccolata nera (a pezzetti). Mescolate e cucinate per 1 minuto 20 secondi circa. Rigirate una volta durante la cottura. Aggiungete un po' di crema sbattuta e servite con sopra della cioccolata in polvere.

Per la cottura di tutte le ricette viene utilizzato il 100P della potenza microonde.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

1. Este aparato está diseñado para ser utilizado por usuarios expertos o entrenados en las tiendas, en la pequeña industria y en granjas, o para uso profesional por personas dedicadas.
2. Este horno está diseñado para colocarlo sobre una encimera únicamente. No está diseñado para integrarlo en una unidad de cocina. No coloque el horno dentro de un armario.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
   Si se observase humo o fuego: Mantenga la puerta del horno cerrada y desconecte el cable de corriente del enchufe de pared con el fin de ahogar las llamas. En caso de no realizar estas operaciones se puede ocasionar fuego y daños en el horno.
4. Asegúrese de que queda un espacio libre de 15 cm como mínimo encima del horno.
5. Este electrodoméstico no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con poca experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones precisas por parte de alguien responsable de su seguridad.
6. Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
7. **ADVERTENCIA:** Solo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.
8. **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
9. **ADVERTENCIA:** No ajuste, repare o modifique nunca el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de mantenimiento o reparación que requieran la extracción de una cubierta que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
10. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, su cambio deberá ser efectuado por un técnico de servicio de SHARP autorizado para evitar peligro.
11. **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente, ya que podrían explotar.
12. **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con microondas puede producir una ebullición eruptiva retardada, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.
13. No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos duros enteros en hornos de microondas, ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Quite la cáscara y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno de microondas.
14. Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con este horno. Vea "CONSEJOS ÚTILES" en la página E-8. Utilice sólo envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.
15. **ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y de recipientes de comida para bebés debe ser revuelto o agitado y se deberá comprobar su temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.
16. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se incendien.
17. Limpie el horno periódicamente y extraiga las acumulaciones de residuos de alimentos.
18. Si el horno no se mantiene limpio, es posible que produzca un deterioro de su superficie que podría afectar adversamente a la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones peligrosas.
19. Consulte las instrucciones para la limpieza de las juntas de la puerta, el interior y los elementos adyacentes en la página E-7.
20. El horno no deberá limpiarse con un chorro de agua.

Para evitar incendios

1. **Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**
2. El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo. Al usar dos hornos, cada horno debe estar protegido por un fusible en la línea de distribución de 16 A o un interruptor en el circuito de distribución.
3. Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.
4. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
5. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
6. No guarde ni use el horno en exteriores.
7. **Limpie el piso de cerámica y la cavidad del horno después de utilizarlo. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.**
8. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
9. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
10. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
11. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
12. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

13. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
14. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
15. Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pastel o pudín de Navidad.
16. Consulte los consejos correspondientes ofrecidos en este manual de manejo y en la sección del libro de cocina adjunto.

Para evitar posibles heridas

ADVERTENCIA:

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
   a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
   b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
   c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
   d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
   e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.
2. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
3. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
4. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de “Limpieza y Mantenimiento” en la página E-7”.
5. Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

1. Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
2. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o de otras superficies de trabajo.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, en especial de la parte posterior del horno.
6. Desenchufe el horno antes de cambiar la lámpara del horno.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

   No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.

   Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:
   1. No emplee un tiempo excesivo (consulte la página E-9,10).
   2. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
   3. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
   4. Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
3. Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar las quemaduras

1. **Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.**
2. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor o líquido hirviendo.
3. **Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y déles vuelta antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas que da a bebés, niños o ancianos.**
   La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.
4. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
5. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
6. Mantenga a los niños alejados de la puerta para impedir que se quemen ellos mismos.
7. No toque la parte posterior del horno porque se pondrá caliente.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

1. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
2. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno está diseñado para preparar solamente comidas y, por lo tanto, puede emplearse para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo en laboratorios.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el piso de cerámica debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

4. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando el horno.
5. No utilice el horno cerca de una olla a presión o una freidora.

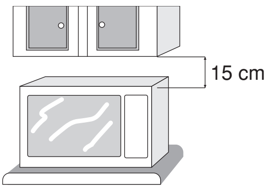
NOTAS

1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

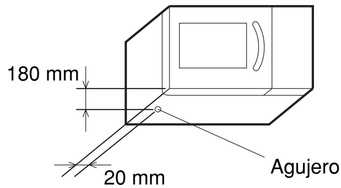
INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: Guarde siempre la hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS) cerca del horno para utilizarlas como referencia.

1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno. Quite toda la película protectora azul del exterior del horno.
2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
3) Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar. No coloque el horno en una posición de dificil acceso. Si la posición del horno es muy alta puede ser peligrosa porque los alimentos no pueden ser extraídos fácilmente.
4) Asegúrese de que queda un espacio libre de 15 cm como mínimo encima del horno.



5) Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.
6) La unidad puede fijarse en la parte superior de un mostrador o en un soporte. En la parte inferior de la unidad hay un punto de apoyo. Después de elegir el lugar de colocación permanente, taladre un agujero en la parte superior del mostrador para un tornillo autorroscante de 5 mm. El punto de apoyo deberá estar a unos 20 mm del lado izquierdo de la caja exterior y a 180 mm hacia atrás del borde delantero de la placa frontal hueca.



7) Este horno no está diseñado para ser apilado uno encima del otro.

ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

- Manual de instrucciones
- Hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS: código de pieza TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ y TCAUHA445WRRZ)

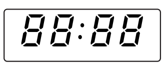
NOTAS:

- Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado el nombre de la pieza y el nombre del modelo.
- El nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.

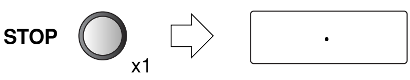
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Enchufe el horno a la toma de corriente.

1. En el visualizador del horno empezará a parpadear:



2. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)**, aparecerá en el visualizador.



Utilización de la tecla de PARADA (STOP).

Utilice la tecla de **PARADA (STOP)** para:

1. Borrar los erroes que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

COCCIÓN POR MICROONDAS

Hay 5 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno. Para seleccionar el nivel de potencia de las microondas siga las indicaciones dadas en este recetario. Por lo general rigen las siguientes recomendaciones:

100 P (1000 vatios), utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

70 P (700 vatios) utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.

50 P (500 vatios) para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.

30 P (300 vatios; ajuste de descongelación).

Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.

10 P (100 vatios). Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

P = Porciento

Para regular el nivel de potencia, mantenga pulsada la tecla de **MICROONDAS** hasta ver en el visualizador el nivel deseado. Si toca la tecla sólo una vez, en el visualizador aparecerá 10 0P.

Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de **MICROONDAS** hasta que alcance otra vez el nivel deseado. **Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 100 P.**

ESPAÑOL

CÓMO MANEJAR EL HORNO

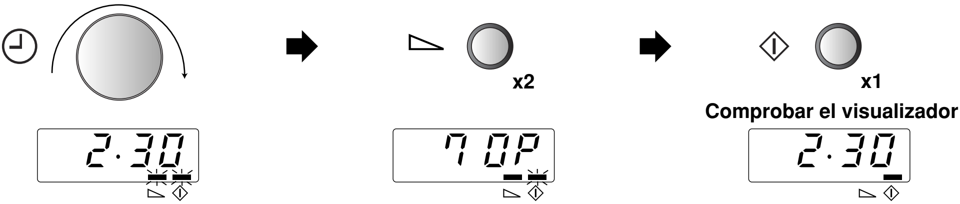
El horno puede programarse para hasta 30 minutos (30.00). La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 1 minuto. Depende del total de tiempo de cocción (descongelación), como se indica en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad de incrementos
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto

Ejemplo:

Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 70 P.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR** en sentido horario.
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.
3. Se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN** una vez para empezar la cocción.



NOTA:

1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN**.
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 30 minutos en gradaciones.

OTRAS FUNCIONES CÓMODAS

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias.
Usted podrá introducir un tiempo de cocción de hasta 30 minutos para cada etapa. El tiempo de cocción máximo es de 30 minutos.

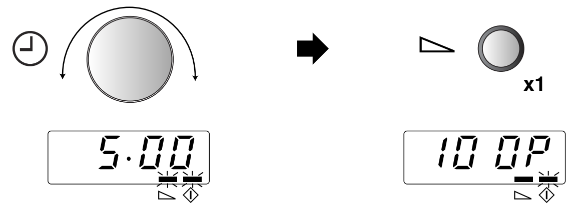
Ejemplo:

Para cocinar arroz: 5 minutos en la potencia de 100 P (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de 30 P (Etapa 2)

ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR**.

2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.

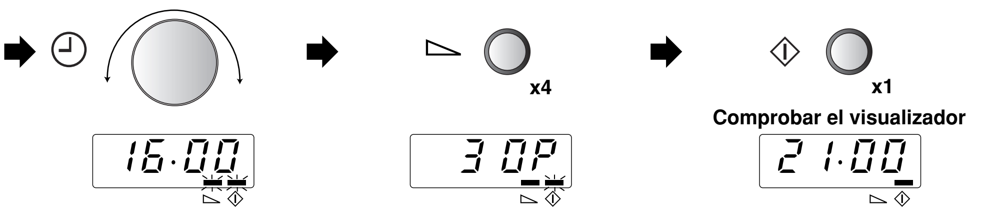


ETAPA 2

3. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR**.

4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.

5. Se pulsa la tecla de **INICIO DE COCCIÓN** una vez para empezar la cocción.



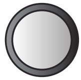
(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 100 P y luego durante 16 minutos con 30 P).

NOTA: Si el tiempo de cocción total es superior a 30 minutos, la pantalla mostrará EE.
Pulse la tecla **STOP** y vuelva a programar.

OTRAS FUNCIONES CÓMODAS

2. FUNCIÓN DE MINUTO MÁS

La tecla de **+1min** permite utilizar las dos funciones siguientes:

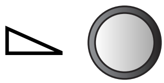
+1min 

a. Inicio directo de cocción
   Se puede empezar directamente la cocción con el nivel de potencia de microondas 100 P durante 1 minuto pulsando la tecla de **+1min**.

b. Prolongación del tiempo de cocción.
   Se puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto si se pulsa la tecla mientras el horno está en funcionamiento.
   El tiempo máximo es 30 minutos.

3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.


x 1

Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Sirvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica
   Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.
   Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.
2. Cuando abra la puerta:
   ¿Se enciende la lámpara? SÍ ____ NO ____
3. Ponga una taza con 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta.
   Programe el horno para un minuto a potencia 100 P y póngalo en funcionamiento.

   A. ¿Se enciende la lámpara del horno? SÍ ____ NO ____
   B. ¿Funciona la ventilación? SÍ ____ NO ____
      (Ponga una mano sobre los orificios de ventilación y compruebe si circula aire.)
   C. ¿Suena la señal después de 1 minuto? SÍ ____ NO ____
   D. ¿Se apaga el indicador de cocción en curso? SÍ ____ NO ____
   E. Al final de este tiempo, ¿está caliente el agua? SÍ ____ NO ____

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es "NO", compruebe el enchufe de la fusible. Si ambos funcionan bien, acuda a un agente de servicio SHARP autorizado y notifíquele el resultado de sus comprobaciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA LAS ACUMULACIONES DE RESIDUOS DE COMIDAS - Mantenga limpio el horno, porque de lo contrario podría deteriorarse la superficie. Esto podría afectar adversamente la vida de servicio del aparato y hacer correr el peligro de situaciones peligrosas.

PRECAUCIONES:

NO UTILICE LÍQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, ABRASIVOS, DETERGENTES O ALMOHADILLAS ASPERAS DE LIMPIEZA EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.

NO ROCÍE DIRECTAMENTE AGUA SOBRE EL HORNO. ESTO PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, FUGAS DE ELECTRICIDAD O DAÑOS EN EL HORNO.

EL HORNO NO DEBERÁ LIMPIARSE CON UN CHORRO DE AGUA.

Exterior del horno

La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Limpie todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

PRECAUCIÓN:

NO UTILICE EL HORNO SIN LA CUBIERTA DE VENTILACIÓN DE AIRE.

Panel de control por teclas

Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. Evite utilizar agua en exceso.

No utilice ningún limpiador químico o abrasivo porque el panel podría estropearse y no podrían introducirse datos con las teclas.

Interior del horno

1) Para limpiar el horno fácilmente, y también por motivos de higiene, elimine los alimentos salpicados o derramados pasando un paño o esponja que estén húmedos. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
   El agua salpicada acumulada podría sobrecalentarse y producir humo o fuego, así como chispas del arco eléctrico.
2) Mantenga limpio en todo momento el piso de cerámica. Si deja grasa en la cavidad, ésta podrá recalentarse, emitir humo o incendiarse la próxima vez que encienda el horno.

PRECAUCIÓN:

NO QUITE EL PISO DE CERÁMICA DEL HORNO.

3) Tenga cuidado de que o el jabón el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podria sufrir daños.
4) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Puerta

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.

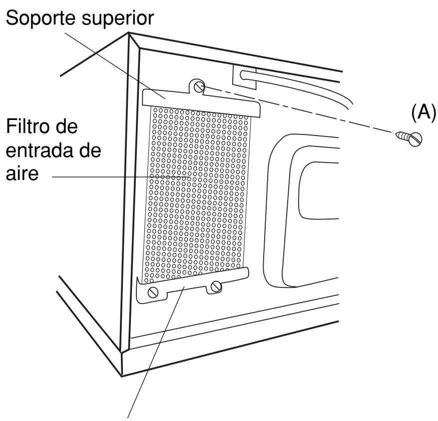
Filtro de entrada de aire

Mantenga limpio el filtro de entrada de aire. Limpie el filtro de entrada de aire una vez cada dos semanas. Lave el filtro de entrada de aire en agua con jabón suave, enjuague y seque con un paño suave.
Puede quitar el filtro de entrada de aire fácilmente usando una moneda (con un grosor menor a 2 mm).
No opere el horno sin el filtro de entrada de aire en su lugar.

Remoción:
1. Quite el tornillo especial (A) como se muestra en la Fig. 1.
2. Quite el soporte superior del filtro de entrada de aire.
3. Quite el filtro de entrada de aire del soporte inferior.

Reinstalación:
1. Inserte el filtro de entrada de aire en la ranura del soporte inferior.
2. Coloque el soporte superior sobre el filtro de entrada de aire.
3. Asegure el soporte superior y el filtro de entrada de aire en el horno con el tornillo especial (A) como se muestra en la Fig. 1.

Fig. 1

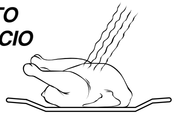


CONSEJOS ÚTILES

LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS MICROONDAS

Las microondas del horno hacen que las moléculas del agua oscilen dentro del producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

PRODUCTO ALIMENTICIO

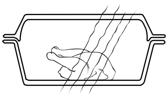


Las microondas se absorben

LA VAJILLA APROPIADA

Vidrio, cerámica de vidrio y porcelana
La vajilla y cerámica de vidrio, así como la porcelana resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de la cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (p.ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (p.ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

Vidrio, porcelana, cerámica, plástico, papel, etc.



Las microondas penetran

Cerámica
Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en la vajilla. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente.

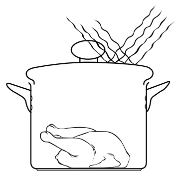
Plástico y vajilla de papel
La vajilla de plástico y la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe las indicaciones del fabricante.

Lámina para microondas
o lámina resistente a altas temperaturas sirve muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

Bolsas de cocer
Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor.
Láminas no resistentes al calor, como p.ej. láminas para conservar alimentos frescos, sólo hasta cierto grado son aptas para ser usadas en el horno de microondas. Se deberían emplear solamente para cortos procesos de calentamiento y no deberían llegar a tener contacto con el alimento.

Metal
No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones. Se pueden usar estrechas tiras de lámina de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (p.ej. las alas de un pollo).

Metal



Las microondas son reflejadas

Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (p.ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, p.ej. bandejas de aluminio se deben llenar, como mínimo, entre 2/3 y 3/4 de su volumen. Es recomendable transvasar la comida en vajilla apta para la cocción por microondas.
Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas. Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico, o dotada de piezas o accesorios metálicos, como p.ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas realice el siguiente ensayo: Ponga la vajilla en el horno y al lado o encima de la misma un recipiente de vidrio llenado con 150 ml de agua. Opere el horno por 1 minuto hasta 2 a máxima potencia. Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve este ensayo a cabo con vajilla de plástico porque podría fundirse.

INFORMACIÓN ACERCA DEL NIVEL DE POTENCIA

Potencia del 100P - 70P:
La alta potencia es perfecta para calentar o regenerar alimentos. Podrá utilizarla también para hervir alimentos y luego seguir cocinando con menos potencia (arroz o fideos por ejemplo).

Potencia del 60P - 40P:
Para tiempos de cocción prolongados y alimentos tipo compacto.

Potencia del 30P - 20P:
Para un cocinado considerado y menús delicados. También para cocer a fuego lento o para fideos o arroz.

Potencia del 10P:
El nivel de baja potencia se emplea principalmente para descongelar. También podrá utilizarlo para cocinar menús delicados tales como salsas con queso.
P = Porciento

Básicamente se recomienda cubrir los alimentos para cocinarlos o recalentarlos. Además podrá rociar con un poco de agua los alimentos (también podrá utilizar agua salada o incluso caldo).
El vapor del agua mantiene húmedos los alimentos y ayuda a cocinar de forma más rápida.

GRÁFICA DE COCCIÓN Y RECETAS

	Menú	Temperatura inicial	Niveles de potencia de microondas	200 g	400 g	600 g	Comentario
DESCONGELACIÓN	Carne	-18°C	10P	5'30" aprox.	10' aprox.	15' aprox.	Dé la vuelta a los alimentos al transcurrir la mitad del tiempo de descongelación total. Tiempo de reposo: 15 minutos aproximadamente
	Aves	-18°C	10P	7' aprox.	10'30" aprox.	15' aprox.	
	Pescado	-18°C	10P	5'30" aprox.	10' aprox.	15' aprox.	
	Fruta	-18°C	10P	5'20" aprox.	9' aprox.	—	
	*Pastel (sin fruta ni queso)	-18°C	10P	2' aprox.	3' aprox.	4' aprox.	
	*Pastel de crema	-18°C	10P	1'50" aprox.	2'50" aprox.	—	
	Camarones	-18°C	10P	5'30" aprox.	9' aprox.	14' aprox.	
	**Carne fría	-18°C	10P	5'20" aprox.	7' aprox.	9'30" aprox.	
RECALENTAMIENTO	Sopa, clara	5±2°C	100P	1'20" aprox.	2'40" aprox.	3'50" aprox.	Cubra con papel de aluminio para microondas o una tapa. Agite bien después de recalentar.
	Sopa, crema	5±2°C	100P	1'30" aprox.	3' aprox.	4' aprox.	
	Cacerolas	5±2°C	100P	1'30" aprox.	3' aprox.	4'20" aprox.	
	Suplementos, fideos	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Suplementos, arroz	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Suplementos, patatas	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'40" aprox.	
	Suplementos, verduras	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	
	Judías en salsa de tomate	5±2°C	100P	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'40" aprox.	
	Guisados	5±2°C	100P	1'45" aprox.	2'45" aprox.	3'20" aprox.	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100P	1'10" aprox.	2' aprox.	—	
	*Salchichas (50 g)	5±2°C	100P	25-30 seg. aprox.	40 seg.	50 seg.	—
COCCIÓN	Suplementos, patatas	20±2°C	100P	3'30" aprox.	6'30" aprox.	8' aprox.	Utilice la tapa de la cacerola. Agite una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción total.
	Suplementos, verduras	20±2°C	100P	3'30"-4' aprox.	7' aprox.	8' aprox.	

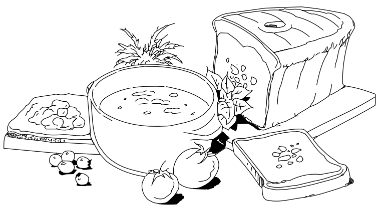
*Indicaciones por piezas (1, 2 ó 3 piezas) no en gramos.

**Quite las partes descongeladas. Tiempo de reposo: 15 minutos aproximadamente

	Menú	Temperatura inicial	Niveau de puissance micro-ondes	1 pieza	2 piezas
ESPECIALES	Pastelería danesa	20±2°C	100P	10 seg. aprox.	–
	*Rosquillas/Berliner	20±2°C	100P	9 seg. aprox.	14 seg. aprox.
	*Boucheés a la reine	20±2°C	100P	20 seg. aprox.	27 seg. aprox.
	*Hamburguesas	5±2°C	100P	1' aprox.	1'50" aprox
	*Hamburguesas con queso	5±2°C	50P	1'50" aprox.	3' aprox
	Tostadas y beicon (40 g)	20±2°C	100P	15 seg.	–
	Huevos revueltos y beicon (140 g)	5±2°C	100P	50 seg.	–

*Indicaciones por piezas (1,2 piezas) no en gramos.

Recetas



Huevos revueltos

Mezcle dos huevos con sal, pimienta y algo de leche. Cocínelos durante 1 minuto 30 segundos aproximadamente revolviéndolos tres veces durante el tiempo de cocción.

Beicon

Ponga dos rebanadas finas de beicon entre toallas de papel y cocínelas durante 45 segundos aproximadamente.

Tostada hawaiana

Prepare una tostada y úntela con mantequilla. Ponga una rebanada de jamón, piña y queso en un plato y cocínelos durante 40 segundos aproximadamente. Después de cocinarlos, póngalos sobre la tostada preparada.

Chocolate caliente con crema

Ponga 150 ml de leche en una taza grande y añada 30 g de chocolate negro (picado). Revuelva y cocine durante 1 minuto 20 segundos. Revuelva de nuevo una vez mientras se cocina. Añada algo de crema batida y sirva con polvo de chocolate en la parte superior.

Todas las recetas se cocinan con una potencia de microondas del 100P.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ: POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ.

1. Tento přístroj je určen k použití specialisty nebo školenými pracovníky v obchodech, ve světelném průmyslu nebo v zemědělství nebo pro komerční použití laiky.
2. Tato trouba je určena pouze k použití na ploše kuchyňské linky. Není určena na zabudování do kuchyňské jednotky. Neumísťujte troubu do skříňky.
3. Elektrická zásuvka musí být snadno dostupná, aby se trouba v případě nouze dala jednoduše odpojit.
   Zpozorujete-li kouř nebo hoření: Ponechte dveře trouby uzavřené a vypněte přívod energie vytáhnutím přípojky ze zásuvky, abyste zadusili plameny. Nebudete-li dodržovat tento postup, může dojít k požáru a poškození trouby.
4. Zajistěte, aby byl nad troubou volný prostor minimálně 15 cm.
5. Tento spotřebič není určen k používání osobami E(včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nedala pokyny ohledně používání.
6. Na děti je potřeba dohlížet, aby se zaručilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
7. **VÝSTRAHA:** Dětem nedovolte troubu používat bez dohledu, jen tehdy, když jim byly vydány adekvátní pokyny, takže dítě může troubu používat bezpečným způsobem a chápe rizika nevhodného použití.
8. **VÝSTRAHA:** Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kvalifikova nou osobou.
9. **VÝSTRAHA:** Nikdy sami troubu neupravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nekvalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo opravu součástí součástí při odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
10. Pokud je napájecí kabel tohoto zařízení poškozen, musí být vyměněn technikem autorizovaného servisu firmy SHARP, aby se předešlo nebezpečí úrazu.
11. **VÝSTRAHA:** Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné na explozi.
12. **VÝSTRAHA:** Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděné výbušné sevření, proto je třeba dávat pozor při manipulaci s nádobou.
13. Nevařte vejce v skořápkách. Celá vejce na tvrdo by se v mikrovlnné troubě ohřívat neměla, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu. Pokud chcete vařit nebo přihřívat vejce, která nebyla míchaná nebo mixovaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak vejce mohou explodovat. Vejce na tvrdo před přihřátím v mikrovlnné troubě oloupejte a nakrájejte na plátky.
14. Kuchyňské nádobí by se mělo zkontrolovat, aby bylo zajištěno, že je vhodné pro použití v troubě. Viz. "Průvodce" na straně CZ-8. Používejte pouze nádoby a náčiní vhodné pro mikrovlnný ohřev.
15. **VÝSTRAHA:** Aby se předešlo popálení, kojenecké láhve a nádobky s dětským jídlem se před konzumací musí promíchat nebo protřepat a je třeba zkontrolovat jejich teplotu.
16. Při ohřevu jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení.
17. Čistěte troubu pravidelně a odstraňte vždy veškeré zbytky jídla.
18. Pokud nedokážete udržet troubu v čistotě, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.
19. Informace o tom, jak čistit těsnění dveří, prostor trouby a přilehlé části, najdete na straně CZ-7.
20. Mikrovlnná trouba by neměla být čištěna pomocí rozprašovače vody.

Jak se vyhnout nebezpečí vzniku požáru

1. **Mikrovlnná trouba by během provozu neměla být nechána bez dozoru. Příliš vysoký stupeň výkonu nebo příliš dlouhá doba ohřevu může vést k přehřátí jídla a k jeho následnému vznícení.**
2. Přívod střídavého proudu musí být 230 V, 50 Hz, s obvodem vybaveným minimálně 16 A pojistkou nebo 16 A jističem. Pokud používáte dvě trouby, každá trouba musí být zajištěna pomocí obvodu vybaveným 16 A pojistkou nebo jističem.
3. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu.
4. Neinstalujte troubu v blízkosti zdrojů tepla, např. běžné trouby.
5. Neinstalujte troubu v prostředí s vysokou vlhkostí nebo do míst, kde se vlhkost hromadí.
6. Neinstalujte a nepoužívejte troubu venku.
7. **Po použiti vyčistěte keramicke dno a vnitřni prostor trouby. Tyto časti musi byt suche a odmaštěne. Navršene zbytky mastnoty mohou způsobit přehřivani a nasledně požar.**
8. Do okolí trouby a větracích otvorů nestavte hořlavé materiály.
9. Nezakrývejte větrací otvory.
10. Z jídel a obalů odstraňte všechny kovové uzávěry atd. Vznik elektrického oblouku na kovovém povrchu může způsobit požár.
11. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro smažení na oleji ani pro ohřátí oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit.
12. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádobí vyrobené pro tento účel.
13. Uvnitř trouby neskladujte žádné potraviny, ani předměty.
14. Po uvedení trouby do provozu zkontrolujte její nastavení, abyste se ujistili, že pracuje podle vašeho přání.
15. Abyste předešli přehřátí a požáru, je třeba dbát zvýšené opatrnosti při vaření nebo ohřívání jídel s vysokým obsahem cukru nebo tuku, jako jsou například palačinky plněné masem, koláče nebo vánoční pudink.

16. Viz odpovídající tipy v tomto návodu a v kapitole s recepty.

Jak se vyhnout nebezpečí úrazu

POZOR:

1. Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji. Před spuštěním zkontrolujte následující:
   a) Dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá;
   b) Závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné;
   c) Těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny;
   d) Ohřívací prostor a vnitřní strana dvířek: ujistěte se, že nejsou promáčknuté;
   e) Síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.
2. Troubu nespouštějte s otevřenými dvířky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dvířek.
3. Pokud je mezi těsněním dvířek a těsnicími povrchy nějaký předmět, troubu nespouštějte.
4. Nenechte mastnotu nebo nečistoty usazovat na těsnění dveří a okolních částech. Postupujte podle pokynů v kapitole „Údržba a čistění“, strana CZ-7.
5. Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by se měli poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o opatřeních v souvislosti s používáním mikrovlnné trouby.

Jak se vyhnout nebezpečí zásahu elektrickým proudem

1. Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby.
2. Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu a nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a zavolejte autorizovaný servis SHARP.
3. Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
4. Síťový kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy.
5. Síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů, zejména zadní strany trouby.
6. Před výměnou žárovky odpojte troubu ze zásuvky.

Jak se vyhnout nebezpečí exploze a náhlého varu

1. Nikdy nepoužívejte utěsněné potravinové obaly. Před ohřevem odstraňte víčko. Těsněné potravinové obaly mohou z důvodu akumulace tlaku explodovat a to i po vypnutí trouby.
2. Při ohřívání tekutin buďte opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

   Nikdy neohřívejte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou například kojenecké láhve, protože by mohlo dojít k náhlému varu a následnému popálení.

   Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:
   1. Nepoužívejte zbytečně dlouhé časové intervaly (viz strana CZ-9, 10).
   2. Před ohříváním/opakovaným ohříváním a během něho tekutinu zamíchejte.
   3. Doporučujeme vložit do ohřívané tekutiny skleněnou tyčinku nebo nějaký podobný předmět (ne kovový).
   4. Po ukončení ohřívání tekutinu nechte asi 20 vteřin v troubě, abyste předešli náhlému varu.
3. Před ohříváním potravin jako jsou brambory, párky nebo ovoce propíchněte jejich slupku, protože by mohly explodovat.

Jak se vyhnout nebezpečí vzniku popálenin

1. **Při vyndavání jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili.**
2. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou a případným vzniklým varem.
3. **Popáleninám se vyhnete pravidelnou kontrolou teploty jídla a jeho zamícháním před podáváním. Zvláštní pozornost věnujte jídlům a nápojům podávaným kojencům, dětem a starším osobám.**

   Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla.
4. Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem.
5. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.
6. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.
7. Nedotýkejte se zadní části trouby, bývá horká.

Jak předejít nesprávnému použití dětmi

1. O dvířka trouby se neopírejte, ani se na ně nezavěšujte. Trouba není hračka, proto si s ní nehrajte.
2. Naučte děti dodržovat všechna bezpečnostní pravidla: používat kuchyňské chňapky, opatrně odstraňovat z jídel pokličku, věnovat zvláštní pozornost obalům (např. z materiálů, které se sami zahřívají) vytvořeným pro získání křupavého jídla, protože ty mohou být obzvláště horké.

Další upozornění

1. Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.
2. Pokud je trouba v provozu, nehýbejte s ní.
3. Tato trouba je určena pouze pro přípravu jídel a za tím účelem může být použita. Není vhodná laboratorní využití.

Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu.

1. Nikdy troubu nezapínejte, pokud je prázdná. Pokud tak učiníte, může dojít k poškození trouby.
2. Pokud používáte nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod něj umístěte tepelný izolátor jako např. porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození keramického dna kvůli tepelnému namáhání. Doba ohřívání uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena.
3. Nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky.
4. Během provozu trouby nepokládejte na její vnější kryt žádné předměty.
5. Nepoužívejte troubu v blízkosti napařovacího hrnce nebo fritézy.

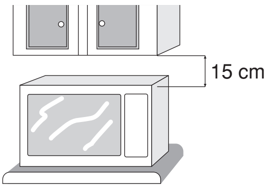
POZNÁMKA

1. Pokud si nejste jisti, jak vaši troubu zapojit, obraťte se na autorizovaného kvalifikovaného elektrikáře.
2. Ani výrobce, ani prodejce nejsou odpovědní za poškození trouby nebo úraz způsobený nesprávným postupem při zapojování trouby.
3. Na stěnách trouby nebo v okolí těsnění dvířek a těsněných povrchů může kondenzovat pára a tvořit kapky. To je normální jev a nesignalizuje špatné fungování nebo zatékání trouby.

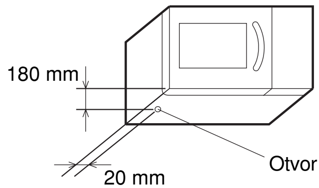
NÁVOD K INSTALACI

VAROVÁNÍ: Vždy mějte arch s upozorněními (SPECIÁLNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ) poblíž trouby, abyste do něj mohli nahlédnout.

1) Z ohřívacího prostoru vyjměte veškerý obalový materiál. Ochrannou fólii z vnějšku trouby zcela odstraňte.
2) Pečlivě zkontrolujte, jestli trouba nevykazuje nějaké viditelné známky poškození.
3) Troubu umístěte na rovný, dostatečně pevný povrch, který udrží váhu trouby plus ta nejtěžší jídla, která v ní budete připravovat.
   Neumisťujte troubu na místo, kde není snadno dostupná. Umístit troubu příliš vysoko může být nebezpečné, protože jídlo z ní nemůže být bezpečně vyjmuto.
4) Nad troubou musí být alespoň 15 cm volného místa:



5) Zástrčku trouby bezpečně zapojte do standardní (uzemněné) domácí elektrické zásuvky.
6) Přístroj by měl být zajištěn připevněním k pultu nebo podstavci. Na spodní části trouby je otvor pro šroub. Po umístění trouby nastálo vyvrtejte do povrchu pultu otvor pro 5 mm samořezný šroub. Otvor by měl být 20 mm od levé strany vnějšku trouby a 180 mm od hrany čelní desky vnitřního prostoru trouby.



7) Tato trouba není určena k tomu, aby stála jedna na druhé.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- Návod k použití
- Pokyny k opatrnosti (SPECIÁLNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ: část TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ a TCAUHA445WRRZ)

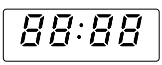
POZNÁMKA:

- Při objednávání příslušenství u vašeho prodejce nebo autorizovaného servisu SHARP sdělte, prosíme, vždy tyto dvě následující informace: název náhradního dílu a název modelu.
- Název modelu je vytištěn na deskách tohoto návodu k použití.

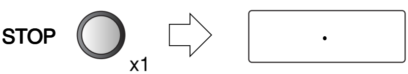
PŘED POUŽITÍM

Zapojte troubu.

1. Na displeji se zobrazí:



2. Stiskněte tlačítko **STOP**, na displeji se zobrazí:



Použití tlačítka STOP

Použijte tlačítko **STOP**, jestliže chcete:

1. V průběhu programování vymazat chybu.
2. Během vaření přechodně zastavit troubu.
3. Zrušit program v průběhu vaření - tlačítko **STOP** stiskněte dvakrát.

STUPNĚ VÝKONU

Vaše trouba má 5 stupňů výkonu. Stupeň výkonu vyberte podle doporučení uvedených v kapitole s recepty. Obecně lze aplikovat následující doporučení:

100 P (1000 W) používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd.

70 P (700 W) používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcovaného masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a jídla se provaří rovnoměrně.

50 P (500 W) používá se pro hutnější jídla, která při běžném vaření vyžadují delší dobu přípravy, např. hovězí, použitím tohoto stupně dosáhnete optimálního výsledku.

30 P (300 W) používá se pro rozmrazování, použitím tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.

10 P (100 W) používá se pro pomalé rozmrazování, např. pečiva.

P = Procenta

Pro nastavení výkonu stiskněte opakovaně tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY** dokud se nezobrazí požadovaný stupeň. Stisknete-li tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY** jednou, zobrazí se 10 0P. Minete-li vámi požadovaný stupeň, tiskněte dál opakovaně tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY**, dokud se znovu nezobrazí vámi požadovaný stupeň. **Jestliže nevyberete žádný stupeň, výkon se nastaví automaticky na 100 P.**

JAK POUŽÍVAT TUTO TROUBU

Vaše trouba může být naprogramována až na 30 minut (30.00). Zadávací časový interval vaření (rozmrazování) se pohybuje mezi 10 sekundami až 1 minutami v závislosti na celkové době vaření (rozmrazování), viz tabulka.

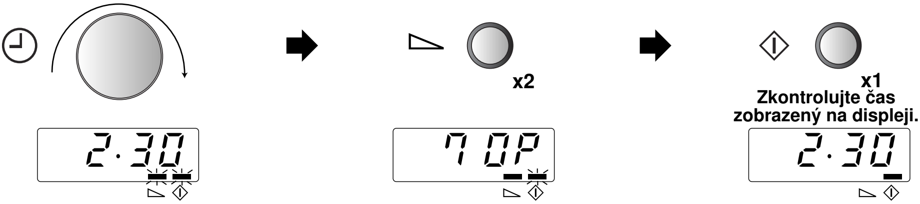
Doba vaření	Interval časového přírůstku
0-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta

ČESKY

Příklad:

Předpokládejme, že chcete ohřívat polévku 2 minuty a 30 sekund při výkonu trouby 70 P.

1. Otáčením knoflíku **ČASOVAČ** po směru hodinových ručiček zadejte požadovanou dobu vaření. (2 minuty a 30 sekund)
2. Stiskněte dvakrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY**, nastavíte tak požadovaný výkon.
3. Vaření zahájíte jedním stisknutím tlačítka **START**.



POZNÁMKA:

1. Otevřete-li dvířka v průběhu vaření, odpočítávání doby vaření na displeji se automaticky zastaví. Zavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START** se odpočet znovu spustí.
2. Pokud chcete zjistit stupeň výkonu během vaření, stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY**. Stupeň výkonu bude zobrazen po celou dobu, po kterou přidržíte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY** stisknuté.
3. Knoflíkem **ČASOVAČ** můžete otáčet po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Otočíte-li knoflíkem proti směru hodinových ručiček, doba vaření se bude z 30 minut po příslušných krocích snižovat.

DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

1. VÍCEETAPOVÉ VAŘENÍ

Lze zadat maximálně tři po sobě jdoucí etapy vaření.
Pro každou etapu lze nastavit čas vaření až na 30 minut. Celkový čas vaření může být maximálně 30 minut.

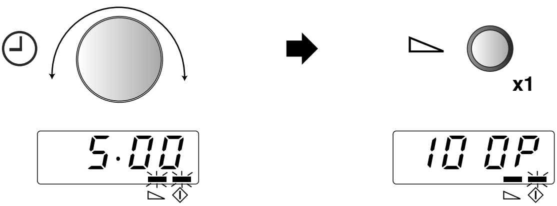
Příklad:

Chceme vařit: 5 minut při výkonu 100 P (etapa 1)
16 minut při výkonu 30 P (etapa 2)

ETAPA 1

1. Otáčením knoflíku **ČASOVAČ** nastavte požadovanou dobu vaření.

2. Jedním stisknutím tlačítka **STUPEŇ VÝKONU TROUBY** vyberete požadovaný stupeň výkonu.



ETAPA 2

3. Otáčením knoflíku **ČASOVAČ** nastavte požadovanou dobu vaření.

4. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY** čtyřikrát, vyberete tak požadovaný stupeň výkonu.

5. Vaření zahájíte jedním stisknutím tlačítka **START**.



(Trouba bude nejprve vařit pět minut při výkonu 100 P, poté 16 minut při výkonu 30 P.)

POZNÁMKA: Jestliže celkový čas vaření přesahuje 30 minut, na displeji se zobrazí EE.
Stiskněte tlačítko **STOP** a troubu přeprogramujte.

DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

2. FUNKCE MINUTA PLUS

Tlačítko **+1min** vám umožní pracovat s dvěma následujícími funkcemi:



a. Přímý start

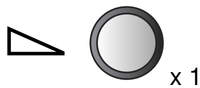
Stisknutím tlačítka **+1min** rovnou zahájíte vaření na dobu 1 minuty při výkonu 100 P.

b. Prodloužení doby vaření

Stisknutím tlačítka během vaření můžete dobu vaření několikrát prodloužit o 1 minutu. Maximální čas je 30 minut.

3. KONTROLA STUPNĚ VÝKONU

Během vaření můžete zkontrolovat stupeň výkonu stisknutím tlačítka **STUPEŇ VÝKONU TROUBY**.



Stupeň výkonu bude zobrazen po celou dobu, po kterou přidržíte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU TROUBY** stisknuté.

Odpočet doby vaření se zobrazením stupně výkonu na displeji nepřeruší.

KONTROLA PŘED VOLÁNÍM SERVISU

Dříve než zavoláte do servisu, zkontrolujte prosíme následující.

1. Přívod energie.
   Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojená do zásuvky.
   Zkontroluje, zda pojistka/jistič správně fungují.
2. Jsou-li dveře otevřeny:
   Svítí osvětlení trouby? ANO ____ NE _____
3. Do trouby umístěte šálek se 150 ml vody a bezpečně zavřete dvířka.
   Naprogramujte troubu na jednu minutu na stupeň výkonu 100 P a zapněte ji.
   A. Rozsvítí se osvětlení? ANO ____ NE _____
   B. Funguje větrání? ANO ____ NE _____
   (Položte ruku na větrací otvory a zkontrolujte, zda jimi proudí vzduch.)
   C. Ozval se po 1 minutě zvukový signál? ANO ____ NE _____
   D. Zhasne indikátor probíhajícího vaření? ANO ____ NE _____
   E. Ohřála se voda v šálku během tohoto času? ANO ____ NE _____

Pokud jste na kteroukoliv z těchto otázek odpověděli "NE", zavolejte svého prodejce nebo servisního technika autorizovaného společností SHARP a oznamte mu výsledky vaší kontroly.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ČISTĚTE TROUBU PRAVIDELNĚ A ODSTRAŇUJTE Z NÍ VEŠKERÉ USAZENÉ ZBYTKY JÍDLA - Udržujte troubu čistou, jinak může dojít k poškození povrchu trouby, což může nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a eventuálně vést i k ohrožení bezpečnosti.

UPZORNĚNÍ:

K ČIŠTĚNÍ VAŠÍ MIKROVLNNÉ TROUBY NIKDY NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ ČISTICÍ PROSTŘEDKY PRO TROUBY, ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY S PÍSKEM ANI HOUBIČKY S DRSNÝM POVRCHEM. NIKDY NESTŘÍKEJTE VODU NA TROUBU PŘÍMO. TO MŮŽE ZPŮSOBIT ELEKTRICKÝ ŠOK, ÚNIK PROUDU NEBO POŠKOZENÍ TROUBY. MIKROVLNNÁ TROUBA BY NEMĚLA BÝT ČIŠTĚNA POMOCÍ ROZPRAŠOVAČE VODY.

Vnější část trouby

Vnější část trouby můžete snadno vyčistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

UPZORNĚNÍ:

NIKDY NEUVÁDĚJTE TROUBU DO PROVOZU BEZ KRYTU VENTILACE.

Ovládací panel

Panel jemně otřete dočista hadříkem navlhčeným pouze vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem. Jejich použití může ovládací panel vážně poškodit a znemožnit nastavení a ovládání trouby.

Vnitřní část trouby

1) Z hygienických důvodů každý den setřete rozsypané a rozlité zbytky měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou. Větší zbytky odstraňte jemným mýdlem a třením vlhkým hadříkem.

   Usazené zbytky se mohou připálit, může se z nich začít kouřit popř. se mohou vznítit a zapříčinit elektrický oblouk.
2) Udržujte keramické dno čisté. Mastnota nebo tuk zanechaný na vnitřním prostoru trouby se může při dalším použití trouby připálit nebo i vznítit.

UPZORNĚNÍ:

NEVYJÍMEJTE KERAMICKÉ DNO Z TROUBY.

3) Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do větracích otvorů na bocích trouby. To by ji mohlo poškodit.
4) Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

Dvířka

Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i těsnicí povrchy jemným vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí abrazivní prostředky s pískem.

Filtr přívodu vzduchu

Filtr přívodu vzduchu udržujte v čistotě. Čistěte ho minimálně jednou za čtrnáct dní.

Filtr přívodu vzduchu omyjte slabou mýdlovou vodou, opláchněte a osušte měkkým hadříkem.

Filtr přívodu vzduchu můžete vyjmout pomocí kovové mince (slabší než 2 mm).

Neuvádějte troubu do provozu bez předchozího umístění filtru přívodu vzduchu zpět na své místo.

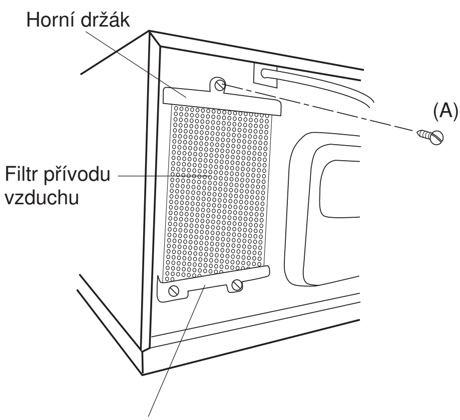
Vyjmutí:

1. Vyšroubujte jeden speciální šroub (A) podle obr.1.
2. Sejměte horní držák z filtru přívodu vzduchu.
3. Vyjměte filtr přívodu vzduchu ze spodního držáku.

Zpětné nasazení:

1. Vložte filtr přívodu vzduchu do drážky spodního držáku.
2. Umístěte horní držák na filtr přívodu vzduchu.
3. Připevněte horní držák a filtr přívodu vzduchu k troubě pomocí speciálního šroubu (A) podle obr. 1.

Obr. 1

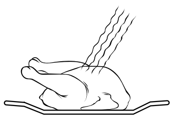


PRŮVODCE

CO JE UŽITEČNÉ VĚDĚT O MIKROVLNÁCH

Mikrovlny způsobují kmitání molekul vody obsažené v připravovaném jídle. Výsledkem toho je tření, které generuje teplo využívané pro rozmrazování nebo vaření jídla.

Jídlo

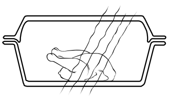


Jídlo pohlcuje mikrovlnné proudění

VHODNÉ NÁDOBÍ

Sklo, keramické sklo a porcelán
Žáruvzdorné skleněné, sklokeramické nádobí nebo porcelán jsou vhodné. Toto nádobí však nesmí obsahovat žádný kov (např. olovnatý křišťál) ani nesmí být pokovované (např. pozlacené okraje, kobaltově modrý potisk).

Sklo, porcelán, keramika, plastové a papírové náčiní atd.



Mikrovlny procházejí skrz

Keramické nádobí
je obecně vhodné, musí však být glazované. Do neglazovaného keramického nádobí se může vsáknout voda, způsobit ohřátí nádoby a její následné rozbití.

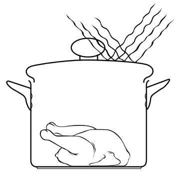
Plastové a papírové nádobí
Žáruvzdorné a mikrovlnnému záření odolné plastové náčiní nebo papírové nádobí jsou vhodné pro rozmrazování, ohřívání a vaření. Postupujte podle instrukcí výrobce.

Mikrovlnné plastové obaly
nebo žáruvzdorné obaly jsou vhodné pro pokrytí a zabalení jídla. Postupujte podle instrukcí výrobce.

Pečící sáčky
mohou být použity v mikrovlnné troubě. Neuzavírejte sáčky pomocí kovové svorky, tyto svorky mohou způsobit roztavení fólie sáčku. Sáčky zavřete pomocí provázku a sáček několikrát propíchněte vidličkou. Běžné potravinové fólie, které nejsou žáruvzdorné, nedoporučujeme pro použití v mikrovlnné troubě.

Kovy
zpravidla by v mikrovlnných troubách neměly být používány, protože mikrovlny kovem neprocházejí a nemohou se tak dostat k samotnému jídlu. Existují ale výjimky: malé proužky alobalu lze použít k zakrytí částí jídla, aby se tyto části nerozmrazovaly nebo nevařily příliš rychle (např. kuřecí křídla).

Kov



Mikrovlny jsou odráženy

Malé kovové jehly na opékání a hliníkové misky (ve kterých se prodávají hotová jídla) mohou být použity. Musí však být v poměru k jídlu pouze malé. Např. hliníkové misky musí být naplněny jídlem alespoň do 2/3 až 3/4. Doporučuje se přemístit jídlo do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

V případě použití hliníkových misek nebo jiného kovového náčiní musíte mezi stěnami vnitřního prostoru trouby a kovovým náčiním dodržet vzdálenost alespoň 2 cm. Jinak může dojít k poškození stěn jiskřením.

Nepoužívejte žádné náčiní s pokovováním, kovovými částmi nebo doplňky jako šrouby, ucha nebo madla.

TESTOVÁNÍ NÁDOBÍ

Pokud si nejste jisti, je-li vaše nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, proveďte následující test: Umístěte nádobu do trouby, na nádobu nebo vedle ní postavte sklenici se 150 ml vody. Zapněte troubu na 100% výkon na 1 až 2 minuty. Pokud zůstane nádoba na dotek studená nebo vlažná, lze ji používat v mikrovlnné troubě. Tento test nezkoušejte na plastovém nádobí, mohlo by se roztavit.

INFORMACE O STUPNI VÝKONU

Výkon 100 P - 70 P:
Vysoký výkon je vhodný pro ohřívání jídla. Můžete ho také využít k přivedení jídla nebo vody k varu a následně pokračovat ve vaření při nižším stupni. (např. rýže nebo těstoviny)

Výkon 60 P - 40 P:
Využívá se při časově delším vaření hutnějších jídel.

Výkon 30 P - 20 P:
Pro šetrné vaření choulostivějších jídel. Můžete ho také využít pro pozvolné vaření nebo pro vaření nudlí a rýže.

Výkon 10 P:
Nízký stupeň je určen hlavně pro rozmrazování. Můžete ho také využít pro vaření velmi choulostivých jídel jako je sýrová omáčka.
P = Procenta

Zpravidla se doporučuje jídlo při vaření nebo opakovaném ohřevu přikrýt. Také můžete jídlo pokropit trochou vody (můžete použít i slanou vodu nebo vývar).
Vodní pára tak udržuje jídlo vlhké a to se pak lépe a rychleji ohřívá.

TABULKA VAŘENÍ A RECEPTY

	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	200g	400g	600g	Poznámka
ROZMRAZOVÁNÍ	Maso	-18°C	10P	přibl. 5'30"	přibl. 10'	přibl. 15'	V polovině celkové doby rozmrazování obraťte. Doba odstátí asi 15 minut.
	Drůbež	-18°C	10P	přibl. 7'	přibl. 10'30"	přibl. 15'	
	Ryby	-18°C	10P	přibl. 5'30"	přibl. 10'	přibl. 15'	
	Ovoce	-18°C	10P	přibl. 5'20"	přibl. 9'	—	
	*Koláč (bez ovoce nebo sýra)	-18°C	10P	přibl. 2'	přibl. 3'	přibl. 4'	
	*Koláč se šlehačkou	-18°C	10P	přibl. 1'50"	přibl. 2'50"	—	
	Krevety	-18°C	10P	přibl. 5'30"	přibl. 9'	přibl. 14'	
	**Mražené maso	-18°C	10P	přibl. 5'20"	přibl. 7'	přibl. 9'30"	
OHŘÍVÁNÍ	Polévka, vývar	5±2°C	100P	přibl. 1'20"	přibl. 2'40"	přibl. 3'50"	Přikryjte mikrovlnnou fólií nebo pokličkou. Po ohřátí dobře promíchejte.
	Krémová polévka	5±2°C	100P	přibl. 1'30"	přibl. 3'	přibl. 4'	
	Hotová jídla	5±2°C	100P	přibl. 1'30"	přibl. 3'	přibl. 4'20"	
	Přílohy, Nudle	5±2°C	100P	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	přibl. 3'30"	
	Přílohy, Rýže	5±2°C	100P	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	přibl. 3'30"	
	Přílohy, Brambory	5±2°C	100P	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	přibl. 3'40"	
	Přílohy, Zelenina	5±2°C	100P	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	přibl. 3'30"	
	Fazole	5±2°C	100P	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	přibl. 3'40"	
	Guláš, Ragú	5±2°C	100P	přibl. 1'45"	přibl. 2'45"	přibl. 3'20"	
	*Maso	5±2°C	100P	přibl. 1'10"	přibl. 2'	—	—
	*Párky	5±2°C	100P	přibl. 25-30 sekund	40 sekund	50 sekund	
VAŘENÍ	Přílohy, Brambory	20±2°C	100P	přibl. 3'30"	přibl. 6'30"	přibl. 8'	Použijte pokličku. V polovině celkové doby vaření zamíchejte.
	Přílohy, Zelenina	20±2°C	100P	přibl. 3'30"-4'	přibl. 7'	přibl. 8'	

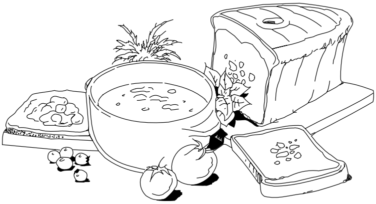
*údaje v ks. (1,2,3 ks.) ne v gramech.

**Odstraňte rozmrazené části. Doba odstátí asi 15 minut.

	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	1 ks	2 ks
SPECIALITY	Listové kynuté pečivo	20±2°C	100P	přibl. 10 sekund	–
	*Koblihy/Berliner	20±2°C	100P	přibl. 9 sekund	přibl. 14 sekund
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100P	přibl. 20 sekund	přibl. 27 sekund
	*Burger	5±2°C	100P	přibl. 1'	přibl. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50P	přibl. 1'50"	přibl. 3'
	Toast a anglická slanina	20±2°C	100P	15 sekund	–
	Míchaná vejce a Anglická slanina (140 g)	5±2°C	100P	50 sekund	–

*údaje v ks. (1,2 ks.) ne v gramech.

Recepty



Míchaná vejce
Smíchejte dvě vejce se solí, pepřem a trochou mléka. Vařte přibl. 1 min. a 30 s, během vaření třikrát zamíchejte.

Anglická slanina
Položte 2 plátky slaniny mezi papírové ubrousky a vařte přibl. 45 s.

Toast Hawaii
Toasty potřete máslem. Poklaďte plátek šunky, ananasu a sýra na talíř a vařte přibl. 40 s. Po vaření položte na připravený toast.

Horká čokoláda se šlehačkou
150 ml mléka nalijte do velkého šálku. Přidejte 30 g tmavé čokolády (krájené). Zamíchejte a vařte 1 min. a 20 s. Během vaření zamíchejte ještě jednou. Ozdobte šlehačkou posypanou čokoládovými vločkami.

Všechny výše uvedené recepty jsou určené pro vaření při výkonu 100 P.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK: OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

1. A készüléket szakemberek vagy képzett személyek általi, üzletekben, könnyűiparban, és farmokon, illetve laikusok általi kereskedelmi használtra tervezték.
2. A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem konyhapulton való elhelyezésre tervezték. Ne tegye a sütőt szekrénybe!.
3. A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni!

   Ha füstöt vagy tüzet észlel: tartsa a sütő ajtaját zárva és húzza ki a sütő tápkábelét a fali csatlakozóból. A fenti lépések elmulasztása esetén tűz keletkezhet, és a sütő megsérülhet.
4. Bizonyosodjon meg arról, hogy a sütő felett legalább 15 cm-nyi hely maradt.
5. A készülék használatát nem ajánljuk a csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező személyeknek (ideértve a gyerekeket is), illetve a hasonló készülékek használatában teljességgel járatlan személyeknek - kivéve, ha a készülék fenti személyek általi használatát egy biztonságukért felelős személy felügyeli vagy irányítja.
6. Gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a készülék közelében, elkerülve így azt, hogy játszanak a készülékkel.
7. **FIGYELMEZTETÉS:** Csak olyan esetben engedélyezze a gyermekeknek a sütő használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie a helytelen használatban rejlő veszélyeket!
8. **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végzi ezek javítását!
9. **FIGYELMEZTETÉS:** Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést, vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár!
10. Ha a készülék hálózati kábele sérült, kizárólag a SHARP által felhatalmazott szakember cserélheti ki, a kockázatok elkerülése végett.
11. **FIGYELMEZTETÉS:** A szétdurranás veszélye miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni!
12. **FIGYELMEZTETÉS:** A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezdhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.
13. Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is szétdurranhat! Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétdurranásának megelőzése érdekében szúrja át a sárgáját és a fehérjét! Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg, és szeletelje fel!
14. A konyhai edényeket ellenőrizze, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben. Lásd "ÚTMUTATÓ", H-8. oldal. Csak mikrohullámú sütőkhöz ajánlott tároló dobozokat és konyhai edényeket használjon.
15. **FIGYELMEZTETÉS:** A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!
16. Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.
17. Rendszeresen tisztítsa a sütőt és mindig távolítsa el belőle az ételmaradékot használat után.
18. Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami rövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.
19. Az ajtózárak, üregek és ezek mellett található részek tisztítása: lásd H-7.
20. A sütőt nem szabad vízsugárral tisztítani!

Tűzveszély megelőzése

1. **A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül! Túlságosan magas teljesítményszint illetve túlságosan hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat!**
2. Az előírt hálózati feszültség 230 V, 50 Hz, legalább 16 amperes elosztó biztosítékkal, vagy legalább 16 amperes elosztó áramköri megszakítóval. Két sütő használata esetén mindkettőt 16 A-es elosztóvezeték-biztosítékkal vagy elosztó áramköri megszakítóval kell biztosítani.
3. Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek!
4. Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe!
5. Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom, vagy ahol nedvesség gyűlhet össze!
6. Ne tárolja és használja a sütőt épületen kívül!
7. **Hasznalat utan tisztitsa meg a keramiaalajzatot es a sutőteret! Ezeknek szaraznak es zsirmentesnek kell lenniuk. A felgyulemlett zsir tulforrosodhat, fustolhet es langra kaphat.**
8. Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól!
9. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat!
10. Távolítsa el az összes fém zárófóliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról! A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.
11. Ne használja a mikrohullámú sütőt olajos sütésre vagy fritőzben használandó olaj melegítésére! A hőmérsékletet nem lehet szabályozni, és az olaj lángra lobbanhat!
12. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatottkukorica-készítő edényt használjon!
13. Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében!
14. A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait! Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.
15. Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) főzése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése céljából.

16. Olvassa el az idevonatkozó tanácsokat a kezelési útmutatóban, illetve a szakácskönyv részben.

Sérülés kockázatának kiküszöbölése

VIGYÁZAT!

1. Ne használja a sütőt, ha elromlott, vagy ha hibásan működik! Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:
   a) Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggörbülve!
   b) A zsanérokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva!
   c) Az ajtótömítéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e!
   d) A sütőtér belsejét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások!
   e) A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e!
2. Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen szerelést az ajtó biztonsági reteszein!
3. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került!
4. Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtó tömítésein és a szomszédos részeken! Kövesse a „Karbantartás és tisztítás“ c. rész utasításait (H-7. oldal)!
5. Szívritmus-szabályozóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről!

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

1. Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani!
2. Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába és a szellőzőnyílásokba! Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a SHARP szakszervizt!
3. Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba!
4. Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről lelógjon!
5. Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől, különösen a sütő hátlapjától!
6. A sütőtér izzójának cseréje előtt húzza ki a sütő tápkábelét!

Szétrobbanás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése

1. Soha ne tegyen lezárt dobozt a készülékbe! Használat előtt nyissa fel a dobozt, és vegye le a fedelét! A megnövekedett nyomás hatására a lezárt edények még a sütő kikapcsolása után is szétrobbanhatnak!
2. Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben! A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon!

   Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma felrobbanhat, és égési sérüléseket okozhat!

   A forrásban lévő folyadék robbanásszerű felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának kiküszöbölése érdekében:

   1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt (lásd a H-9, 10. oldalt)!
   2. Melegítés/újramelegítés előtt és alatt keverje meg a folyadékot!
   3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
   4. A főzési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben! Így elkerülheti a(z esetleges túlmelegítésből fakadó) késleltetett, robbanásszerű felforrást!
3. Burgonya, kolbász és gyümölcs héját mindig szúrja át főzés előtt, különben szétdurranhat!

Égési sérülések kockázatának kiküszöbölése

1. **Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi a sütőből!**
2. A robbanásszerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a pattogatottkukorica-készítő edényt, a főzőtasakokat stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel!
3. **Az égési sérülések elkerülése érdekében tálalás előtt mindig keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét! Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére!**

   Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét!
4. A sütő ajtajának nyitásakor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon!
5. A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sütött ételeket szeletelje fel!
6. Ne engedjen gyermekeket a sütő ajtajának közelébe, nehogy megégessék magukat!
7. Ne érintse meg a sütő hátlapját, mert forró lehet!

Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

1. Tilos az ajtóra függeszkedni, és azon hintázni! Tilos a sütővel úgy játszani, mintha játékszer volna!
2. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági előírást: az edényfogók használatát, az ételek fedelének óvatos levételét, valamint azt, hogy különleges figyelmet kell fordítani az olyan csomagolásokra (pl. önmelegedő anyagokra), amelyek az étel ropogósságát biztosítják, mivel ezek nagyon átforrósodhatnak.

További figyelmeztetések

1. Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása!
2. Tilos a sütőt működés közben áthelyezni!
3. A sütő kizárólag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizárólag étel melegítésére használható! Laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használata és a sérülések elkerülése érdekében:

1. Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt! Ellenkező esetben a sütő megsérülhet.
2. Ha pirítóedényt, vagy önmelegedő anyagú edényt használ, a kerámiaaljzat hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen alá hőálló szigetelő anyagú tárgyat, pl. egy porcelántálat! Az edényhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni!
3. Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata: ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet! Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni!
4. Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára!
5. Ne használja a sütőt gőzölő vagy olajsütő közelében.

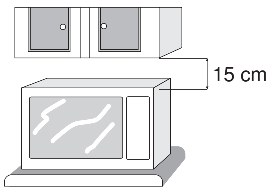
MEGJEGYZÉS

1. Ha nem tudja biztosan, hogyan kell a sütőt üzembe helyezni, kérjen segítséget szakképzett villanyszerelőtől!
2. Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyes sérülés esetén, amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamosságra vonatkozó pontos utasításait!
3. A sütő belső falain, az ajtótömítések és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.

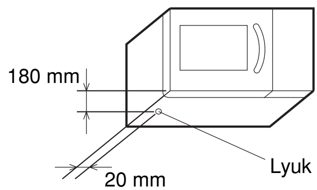
ÜZEMBEHELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM! A figyelmeztetéseket ismertető lapot (SPECIÁLIS ÚTMUTATÁS ÉS FIGYELMEZTETÉSEK) tartsa mindig a sütő közelében, hogy szükség esetén bele tudjon tekinteni!

1) Vegye ki az összes csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből! Távolítsa el az összes kék védőfóliát a sütő külsejéről!
2) Ellenőrizze alaposan, hogy van-e a sütőn valamilyen sérülés!
3) Helyezze a sütőt sima, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt!
   Ne helyezze a sütőt nehezen elérhető helyre! Ha túl magasra helyezi a sütőt, az veszélyes lehet, mivel az ételt nem lehet biztonságosan kivenni a készülékből.
4) A sütő felett hagyjon legalább 15 cm szabad helyet!



5) A sütő dugaszát dugja (ütközésig) egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba!
6) A készülék pulthoz vagy állványhoz rögzíthető. A készülék alján csavarlyuk található. A sütő állandó helyre történő elhelyezése után fúrjon egy 5 mm-es menetmetsző csavarnak megfelelő lyukat a pultba! A lyuknak a külső ház bal szélétől 20 mm-re, és a sütőtér előlapjának első széle mögött 180 mm-rel kell lennie.



7) A sütő tetejére nem helyezhető másik sütő.

TARTOZÉKOK

Ellenőrizze az alábbi kiegészítők meglétét:

- Kezelési útmutató
- Figyelmeztető megjegyzések lapja (KÜLÖNLEGES ÚTMUTATÁSOK ÉS FIGYELMEZETÉSEK: alkatrészkód TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ és TCAUHA445WRRZ)

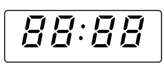
MEGJEGYZÉS:

- Kiegészítők megrendelése esetén kérjük, ne felejtse el megemlíteni kereskedőjének vagy a SHARP által felhatalmazott szakembernek az alkatrész és a modell megnevezését!
- A modell megnevezése a jelen kezelési útmutató fedőlapján van feltüntetve.

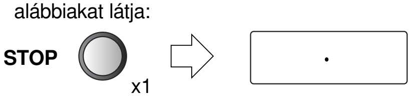
HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

Csatlakoztassa a sütőt az elektromos aljzathoz.

1. A kijelző villogni kezd.



2. A **STOP** gomb megnyomásával a kijelzőn az alábbiakat látja:



A STOP gomb használata

A **STOP** gomb segítségével:

1. Kitörölheti a programozás közben ejtett hibákat.
2. Ideiglenesen leállíthatja a sütőt működés közben.
3. Főzés közben törölheti a programot a gomb kétszeri megnyomásával.

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT

A sütő öt teljesítményszinten működik. A főzés/sütés teljesítményszintjének kiválasztásához kövesse az egyes recepteknél közölt előírásokat!

Általában a következők érvényesek:

100 P (1000 W) használandó gyors főzéshez/sütéshez és felmelegítéshez, pl. levesekhez, római tálban főzött ételekhez, ételkonzervekhez, forró italokhoz, zöldségekhez, halakhoz stb.

70 P (700 W) használandó a sűrűbb ételek hosszabb ideig történő főzéséhez, pl. sült húsokhoz, fasírthoz, egytálételekhez, valamint az olyan érzékenyebb ételekhez, mint például a sajtszósz vagy a piskótatészta. Ezen beállítás mellett a szósz nem forr fel és nem fut ki, az étel pedig egyenletesen fő, anélkül, hogy a szélek mentén odaégne.

50 P (500 W) használandó hagyományosan hosszú főzést igénylő, sűrű ételekhez, pl. marhahúsból készült ételekhez (pörkölt, ragu). Alacsony teljesítményszintet választva biztos lehet benne, hogy a hús megpuhul.

30 P (300 W) a fagyasztott ételek egyenletes kiolvasztását ez a beállítás biztosítja. Ez a megfelelő választás továbbá rizspároláshoz, tésztafőzéshez, illetve túrógombóc, nokedli, vagy tojásos tejsodó készítéséhez.

10 P (100 W) használandó lassú kiolvasztáshoz, pl. krémes torták és sütemények esetében.

P = százalék.

A teljesítmény beállításához tartsa lenyomva a **MIKROHULLÁM TELJESITMÉNYSZINT** gombot mindaddig, amíg a kívánt érték megjelenik a kijelzőn. Ha egyszer lenyomja a **MIKROHULLÁM TELJESITMÉNYSZINT** gombot, a kijelzőn a 10 0P jelenik meg. Ha elvéti a kívánt értéket, tartsa lenyomva a **MIKROHULLÁM TELJESITMÉNYSZINT** gombot mindaddig, amíg ismét elérkezik a beállítandó értékhez. **Ha nem választ ki semmilyen értéket, a készülék automatikusan a 100 P szinten működik.**

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

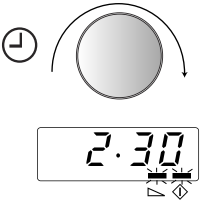
A készülék legfeljebb 30 percre programozható be (30.00). A főzési (kiolvasztási) időtartam 10 másodperctől 1 percig terjedő lépésközzel vihető be. A lépésközök a főzési (kiolvasztási) időtartam hosszától függenek, az alábbi táblázat szerint:

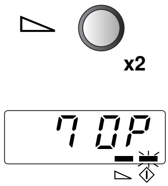
Főzési idő	Lépésköz
0-5 perc	10 másodperc
5-10 perc	30 másodperc
10-30 perc	1 perc

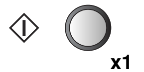
Példa:

Amennyiben Ön levest kíván melegíteni két és fél percig, 70 P mikrohullám teljesítményszinten:

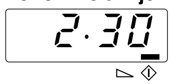
1. Az **IDŐ** gomb órajárásnak megfelelő irányú forgatásával állítsa be a kívánt időtartamot (kettő és fél perc).
2. A **MIKROHULLÁM TELJESTMÉNYSZINT** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
3. Nyomja meg az **INDIT** gombot a sütő beindításához.







Ellenőrizze a kijelzőt!



MEGJEGYZÉS:

1. Amennyiben a főzés közben kinyitja a sütő ajtaját, a digitális kijelzőn megjelenített főzési idő visszaszámlálása leáll. A visszaszámlálás akkor folytatódik, amikor ismét becsukja az ajtót, és megnyomja az **INDIT** gombot.
2. Ha főzés közben ellenőrizni szeretné a teljesítményszintet, nyomja meg a **MIKROHULLÁM TELJESTMÉNYSZINT** gombot! Mindaddig, amíg nyomva tartja a **MIKROHULLÁM TELJESTMÉNYSZINT** gombot, a teljesítményszint látható marad a kijelzőn.
3. Az **IDŐ** gombot az óramutató járásával megegyező, illetve azzal ellentétes irányba is lehet forgatni. Ha a tárcsát az óramutató járásával ellentétes irányban forgatja, a főzési idő 30 percről indulva, egyperces léptékben csökken.

TOVÁBBI ALKALMAZHATÓ FUNKCIÓK

1. FŐZÉS TÖBB LÉPÉSBEN

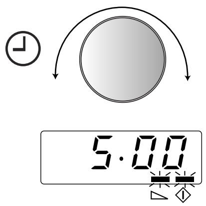
Legfeljebb 3 műveletsor programozható be.
Mindegyik lépésnél legfeljebb 30 perces főzési idő adható meg. A teljes főzési idő legfeljebb 30 perc lehet.

Példa:

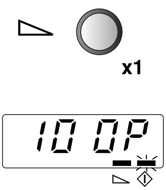
Főzés:	5 perc 100 P-n	(1. szakasz)
	16 perc 30 P-n	(2. szakasz)

SZAKASZ 1

1. Állítsa be a kívánt főzési időtartamot az **IDŐ** gomb elforgatásával.

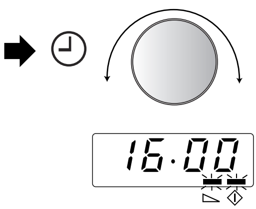


2. Adja meg a kívánt teljesítményszintet a **MIKROHULLÁM TELJESITMÉNYSZINT** gomb egyszeri megnyomásával.

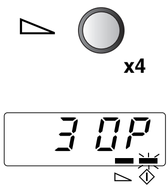


SZAKASZ 2

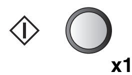
3. Állítsa be a kívánt főzési időtartamot az **IDŐ** gomb elforgatásával.



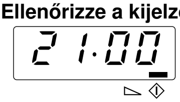
4. Nyomja meg négyszer a **MIKROHULLÁM TELJESITMÉNYSZINT** gombot a kívánt teljesítményszint beállításához.



5. Nyomja meg az **INDIT** gombot a sütő beindításához.



Ellenőrizze a kijelzőt!



(A sütő először 100 P teljesítménnyel főz 5 percig, majd 30 P teljesítménnyel 16 percig.)

MEGJEGYZÉS: Ha a teljes főzési idő meghaladja a 30 percet, akkor a kijelzőn EE jelenik meg. Nyomja meg a **STOP** gombot, és programozza be újra a műveletsort!

TOVÁBBI ALKALMAZHATÓ FUNKCIÓK

2. PLUSZ EGY PERC FUNKCIÓ

Az **+1 perc** gomb segítségével az alábbi két funkciót lehet üzemeltetni:



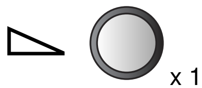
a. Közvetlen indítás

Az **+1 perc** gomb megnyomásával 100 P teljesítménnyel főzhet egy percen keresztül.

b. A főzési idő meghosszabbítása

A főzési idő - kizárólag a kézi beállítású főzés esetén - a sütő működése közben az **+1 perc** gomb megnyomásával egyperces lépésekben növelhető. A maximális idő 30 perc.

3. A TELJESÍTMÉNYSZINT ELLENŐRZÉSE



A főzés során a mikrohullám teljesítményszintjét a **MIKROHULLÁM TELJESITMÉNYSZINT** gomb megnyomásával ellenőrizheti.

Mindaddig, amíg nyomva tartja a **MIKROHULLÁM TELJESITMÉNYSZINT** gombot, a teljesítményszint látható a kijelzőn.

A sütő addig is folytatja a visszaszámlálást, amíg a kijelzőn a teljesítményszint látható.

A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS

Kérjük, ellenőrizze az alábbiakat, mielőtt a szervizt hívná:

1. Áramellátás.
   Ellenőrizze, hogy a dugasz helyesen csatlakozik-e egy megfelelő hálózati aljzathoz!
   Ellenőrizze, hogy a biztosíték/áramköri megszakító helyesen működik-e!
2. Az ajtó kinyitásakor:
   Bekapcsol a sütőtér világítása? IGEN ____ NEM ____
3. Helyezzen egy 150 ml vizet tartalmazó poharat a sütőbe, és zárja jól be az ajtót!
   Programozza be a sütőt 1 percre, 100 P teljesítményszintre, majd indítsa be a sütőt.
   A. Bekapcsol a sütőtér világítása? IGEN ____ NEM ____
   B. Működik a szellőzés? IGEN ____ NEM ____
   (Tegye a kezét a szellőzőnyílásokhoz, és ellenőrizze a légáramlást!)
   C. Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés? IGEN ____ NEM ____
   D. Kialszik az "ételkészítés folyamatban" kijelző? IGEN ____ NEM ____
   E. A beállított idő letelte után meleg a víz? IGEN ____ NEM ____

Ha a fenti kérdések közül bármelyikre NEM a válasz, akkor hívja az értékesítőt vagy valamelyik SHARP-márkaszervizt, és számoljon be az ellenőrzés eredményeiről!

MAGYAR

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

RENDSZERESEN TISZTÍTSA A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL RÓLA A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOT - A sütőt tartsa tisztán, hogy a felülete ne károsodjon, mert ez negatív hatással van a készülék élettartamára, valamint veszélyeztetheti a biztonságot.

FIGYELEM!

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSÁHOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT VAGY DÖRZSSZIVACSOT!

NE FRÖCSKÖLJÖN KÖZVETLENÜL VIZET A SÜTŐRE, MERT AZ ÁRAMÜTÉST VAGY ÁRAMSZIVÁRGÁST EREDMÉNYEZHET, ILLETVE A SÜTŐ KÁROSODÁSÁT VONHATJA MAGA UTÁN!

A SÜTŐT NEM SZABAD VÍZSUGÁRRAL TISZTÍTANI!

A sütő külseje

A sütő külseje könnyen lemosható enyhén szappanos vízzel. A szappant minden esetben törölje le nedves kendővel, majd a készülék külsejét puha törlőruhával törölje szárazra!

FIGYELEM!

NE MŰKÖDTESSE A SÜTŐT A SZELLŐZŐFEDÉL NÉLKÜL!

Vezérlőlap

Tiszta vízzel megnedvesített kendővel óvatosan törölje tisztára a kezelőlapot! Ne használjon sok vizet! Ne használjon semmiféle vegyi anyagot vagy súrolószert! Ellenkező esetben a kezelőlap súlyosan károsodhat, és a gombbal történő parancsbevitel lehetetlenné válhat.

A sütő belseje

1) Az egyszerű tisztítás érdekében a kifröccsent zsírfoltokat és folyadékot nedves, puha kendővel vagy szivaccsal törölje le minden egyes használat után higiéniai okokból! Ezeket többször törölje át nedves kendővel, amíg az összes szennyeződést nem sikerül eltávolítania!

   A felgyülemlett zsírfoltok túlforrósodhatnak, füstölhetnek, és lángra kaphatnak, és a láng másra is átterjedhet.
2) A kerámiaaljzatot tartsa mindig tisztán! Ha a sütőtérben zsír marad, az a sütő következő használatakor túlforrósodhat, füstölhet vagy akár lángra is kaphat.

FIGYELEM!

NE TÁVOLÍTSA EL A KERÁMIAALJZATOT A SÜTŐBŐL!

3) Ügyeljen arra, hogy se szappanos lé, se víz ne kerüljön a kis szellőzőnyílásokba, mivel ez tönkreteheti a sütőt!
4) Ne használjon tisztítósprayt a sütő belsejének tisztításához!

Ajtó

Puha, nedves kendővel rendszeresen távolítsa el az összes szennyeződést az ajtó mindkét feléről, az ajtó tömítéseiből és az ajtóval érintkező felületekről! Ne használjon súrolószert.

Légbemeneti szűrő

Tartsa tisztán a légbemeneti szűrőt! Kéthetente tisztítsa meg a légbemeneti szűrőt!
Enyhe szappanos vízzel mossa, majd öblítse le, és puha törlőkendővel törölje szárazra a légbemeneti szűrőt!
A légbemeneti szűrő könnyen eltávolítható egy vékony (2 mm-nél nem vastagabb) érme segítségével.
Ne működtesse a sütőt olyankor, amikor a légbemeneti szűrő el lett távolítva!

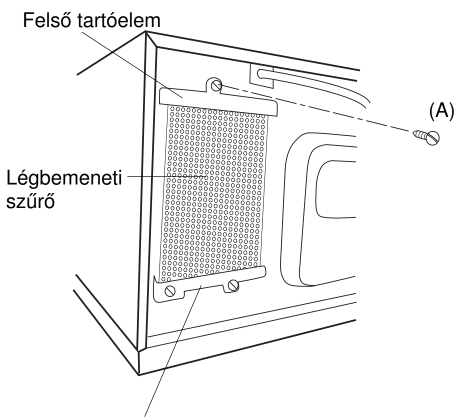
Eltávolítás:

1. Távolítsa el az egyik speciális csavart (A) az 1. ábrán bemutatott módon!
2. Távolítsa el a felső tartóelemet a légbemeneti szűrőről!
3. Távolítsa el a légbemeneti szűrőt az alsó tartóelemről!

Visszaszerelés:

1. Helyezze a légbemeneti szűrőt az alsó tartóelem résébe!
2. Helyezze a felső tartóelemet a légbemeneti szűrőre!
3. Rögzítse a felső tartóelemet és a légbemeneti szűrőt a sütőhöz egy speciális csavarral (A) az 1. ábrán bemutatott módon!

1. ábra

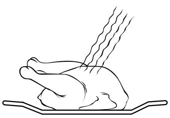


ÚTMUTATÓ

HASZNOS TUDNIVALÓK A MIKROHULLÁMOKRÓL

A mikrohullámok rezgésbe hozzák az ételben található vízmolekulákat. Az ennek eredményeképpen fellépő súrlódás hőt kelt, ami az étel megolvasztására vagy megfőzésére fordítható.

Étel

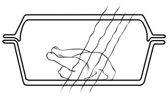


Az étel elnyeli a mikrohullámokat

HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Üveg, üvegkerámia, porcelán
Az üvegből, üvegkerámiából és porcelánból készült hőálló edények megfelelőek. Ugyanakkor az edények anyaga nem tartalmazhat fémet (pl. ólomkristály), és az edények nem lehetnek fémbevonatúak (pl. aranyszél, kobaltkék).

Üveg, porcelán, kerámia, műanyag, papír stb.



A mikrohullám áthalad rajta

Kerámia
A kerámiaedény általában megfelelő, azonban zománcozott kell, hogy legyen. Ha nem zománcozott edényt használ, akkor az edény anyaga felszívhatja a vizet, és felforrósodhat. Ennek hatására az anyag megrepedhet.

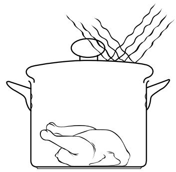
Műanyag és papírtányérok
A hőálló és mikrohullámálló műanyag edények és papírtányérok alkalmasak a kiolvasztásra, a melegítésre és a főzésre. Kövesse a gyártó útmutatását!

Mikrohullámú melegítéshez való műanyag fólia
vagy hőálló fólia használandó az étel befedéséhez és becsomagolásához. Kövesse a gyártó útmutatását!

Sütőzacskó
használható a mikrohullámú sütőben. Ne zárja le a zacskót fémkapoccsal, mert a kapocs megolvaszthatja a zacskó fóliáját! Zsineggel zárja le a zacskót, és villával több helyen lyukassza ki! Nem hőálló fóliák, például az étel frissességének megőrzésére szolgáló fóliák használata nem javasolt a mikrohullámú sütőben.

Fémek
Általános szabályként kimondható, hogy fémet nem szabad a mikrohullámú sütőben használni, mert a mikrohullámok nem képesek áthatolni a fémen, és elérni a belül levő ételt. Van azonban néhány kivétel: Kis alufóliacsíkok használhatók az étel bizonyos részeinek lefedésére, túl gyors kiolvadásuk vagy megfövésük megakadályozása érdekében (pl. csirkeszárnyak).

Fém



A mikrohullámok visszaverődnek

Kis fémnyársak és alumíniumtálcák (előre csomagolt ételek esetében) használhatók. Ezeknek azonban az ételhez képest kicsinek kell lenniük. Az alumínium tárolóedényeket például legalább 2/3-ukig, 3/4-ükig kell étellel megtölteni. Az ételt javasolt mikrohullámálló tárolóedényekbe áthelyezni.

Ha alumíniumtálcát vagy egyéb fémedényt használ, akkor ezek a sütőtér falaitól legalább 2,0 cm távolságban kell, hogy legyenek. Ellenkező esetben a sütőtér falai a szikraképződés nyomán károsodhatnak.

Ne használjon fémbevonatú edényeket vagy kiálló fémrészeket, úgymint csavarokat, szalagokat és fogantyúkat!

EDÉNYEK TESZTELÉSE

Ha nem biztos benne, hogy egy edény használható-e a mikrohullámú sütőben, akkor a következő ellenőrzést hajtsa végre! Helyezze az edényt a sütőbe, tegyen rá vagy mellé egy kb. 150 ml vizet tartalmazó poharat, és működtesse a mikrohullámú sütőt 100%-os teljesítményen 1-2 percig! Ha az edény érintésre hideg vagy langyos, akkor használható a mikrohullámú sütőben. Ezt az ellenőrzést ne hajtsa végre műanyag edényeken, mert a műanyag megolvadhat!

A TELJESÍTMÉNYSZINTRE VONATKOZÓ TUDNIVALÓK

100 P - 70 P teljesítmény:
A nagy teljesítmény tökéletes választás az ételek fel- vagy újramelegítésére. Az étel felforralásához is használhatja, pl. vizet forralhat, majd a főzést alacsonyabb teljesítményen folytathatja. (pl. rizs vagy tészta főzésekor).

60 P - 40 P teljesítmény:
Hosszabb főzési idők és sűrűbb típusú ételek esetén.

30 P -20 P teljesítmény:
Lassú főzéshez és érzékeny ételekhez. Továbbá: pároláshoz, valamint tésztához és rizshez.

10 P teljesítmény:
Az alacsony teljesítményszint elsősorban kiolvasztáshoz szolgál. Használható ezenkívül nagyon érzékeny ételek, például sajtmártás elkészítéséhez.
P = százalék.

Általában főzéshez és újramelegítéshez javasolt letakarni az ételt. Célszerű lehet ezenkívül kis vizet fröcskölni az ételre (sós víz vagy akár húsleves is használható).
A vízgőz nedvesen tartja az ételt, és gyorsabb fővését is elősegíti.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT ÉS RECEPTEK

	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	200g	400g	600g	Megjegyzés
KIOLVASZTÁS	Hús	-18°C	10P	kb. 5'30"	kb. 10'	kb. 15'	A teljes kiolvasztási idő felénél fordítsa át! Hagyja állni kb. 15 percig!
	Szárnyas	-18°C	10P	kb. 7'	kb. 10'30"	kb. 15'	
	Hal	-18°C	10P	kb. 5'30"	kb. 10'	kb. 15'	
	Gyümölcs	-18°C	10P	kb. 5'20"	kb. 9'	—	
	* Torta (gyümölcs és sajt nélkül)	-18°C	10P	kb. 2'	kb. 3'	kb. 4'	
	* Krémes torta	-18°C	10P	kb. 1'50"	kb. 2'50"	—	
	Garnélarák	-18°C	10P	kb. 5'30"	kb. 9'	kb. 14'	
	** Hideg húsok	-18°C	10P	kb. 5'20"	kb. 7'	kb. 9'30"	
ÚJRAMELEGÍTÉS	Leves, tiszta	5±2°C	100P	kb. 1'20"	kb. 2'40"	kb. 3'50"	Fedje be mikrohullámú fóliával vagy fedővel! Az újramelegítés után jól kavarja meg!
	Leves, krémes	5±2°C	100P	kb. 1'30"	kb. 3'	kb. 4'	
	Fedett sütőedényben készült ételek	5±2°C	100P	kb. 1'30"	kb. 3'	kb. 4'20"	
	Körítés, tészta	5±2°C	100P	kb. 1'30"	kb. 2'30"	kb. 3'30"	
	Körítés, rizs	5±2°C	100P	kb. 1'30"	kb. 2'30"	kb. 3'30"	
	Körítés, krumpli	5±2°C	100P	kb. 1'30"	kb. 2'30"	kb. 3'40"	
	Körítés, zöldség	5±2°C	100P	kb. 1'30"	kb. 2'30"	kb. 3'30"	
	Sült bab	5±2°C	100P	kb. 1'30"	kb. 2'30"	kb. 3'40"	
	Gulyás, ragu	5±2°C	100P	kb. 1'45"	kb. 2'45"	kb. 3'20"	—
	* Hús	5±2°C	100P	kb. 1'10"	kb. 2'	—	
	* Kolbász	5±2°C	100P	kb. 25-30 mp	40 mp	50 mp	
FŐZÉS	Körítés, krumpli	20±2°C	100P	kb. 3'30"	kb. 6'30"	kb. 8'	Használja a sütőedény fedelét! A főzési idő felénél kavarja meg!
	Körítés, zöldség	20±2°C	100P	kb. 3'30"-4'	kb. 7'	kb. 8'	

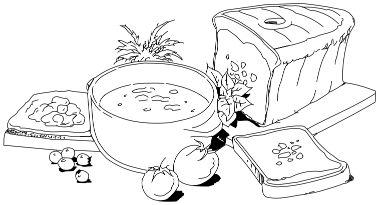
*Adagokban megadva (1, 2, 3 adag), nem grammban.

**Távolítsa el a kiolvadt részeket! Hagyja állni kb. 15 percig!

	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	1 adag	2 adag
SPECIALITÁSOK	Dán cukrászsütemények	20±2°C	100P	kb. 10 mp	–
	*Fánk/berliner	20±2°C	100P	kb. 9 mp	kb. 14 mp
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100P	kb. 20 mp	kb. 27 mp
	*Hamburger	5±2°C	100P	kb. 1'	kb. 1'50"
	*Sajtburger	5±2°C	50P	kb. 1'50"	kb. 3'
	Pirítós bacon szalonnával (40 g)	20±2°C	100P	15 mp	–
	Rántotta bacon szalonnával (140 g)	5±2°C	100P	50 mp	–

*Adagokban megadva (1, 2 adag), nem grammban.

Receptek



MAGYAR

Rántotta

Verjen fel két tojást, sózza, borsozza meg, és öntsön hozzá egy kis tejet! Főzze kb. 1 perc 30 másodpercig, és a főzés teljes ideje alatt háromszor kavarja meg!

Bacon szalonna

Helyezzen 2 vékony szelet bacon szalonnát papírtörlők közé, és főzze kb. 45 másodpercig!

Hawaii pirítós

Készítsen elő pirítóst, és vajazza meg! Helyezzen tányérra egy szelet sonkát, ananászt és sajtot, és főzze kb. 40 másodpercig! A főzés után helyezze az előkészített pirítósra!

Forró csokoládé tejszínnel

Öntsön 150 ml tejet egy nagy csészébe! Tegyen hozzá 30 g (feldarabolt) fekete csokoládét! Kavarja össze, és főzze 1 perc 20 másodpercig! Közben még egyszer kavarja meg! Tegyen hozzá egy kis tejszínhabot, és csokoládéval megszórva szolgálja fel!

Az összes receptet 100 P mikrohullámú teljesítményen kell elkészíteni.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

DÔLEŽITÉ PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ: POZORNE SI PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY A NÁVOD NA OBSLUHU USCHOVAJTE.

1. Toto zariadenie je určené na použitie expertom alebo školeným užívateľom v obchodoch, v ľahkom priemysle a farmách, alebo na komerčné použitie laikmi.
2. Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky. Nie je určená na zabudovanie do kuchynskej linky.
3. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky. Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť sieťová zástrčka v prípade núdze ľahko vytiahnutá.

   Ak spozorujete dym alebo horenie: nechajte dvierka rúry zatvorené a odpojte prístroj vytiahnutím zástrčky z elektrickej zásuvky, aby sa uhasili prípadné plamene. Nedodržanie tohto postupu môže spôsobiť požiar a poškodenie rúry.
4. Uistite sa, že nad zariadením je voľný priestor aspoň 15 cm.
5. Tento prístroj nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba nedala pokyny ohľadom používania.
6. Na deti je potreba dohliadať, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hrať.
7. **VÝSTRAHA:** Deti smú zariadenie používať len pod dohľadom, alebo keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dosledku nesprávneho použitia.
8. **VÝSTRAHA:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmiete rúru prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.
9. **VÝSTRAHA:** Za žiadnych okolností nevykonávajte opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Opravy, najmä také, pri ktorých sa musí odstrániť kryt zariadenia, smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikaciou.
10. Ak je napájací kábel tohto spotrebiča poškodený, musí byť vymenený autorizovaným pracovníkom servisu SHARP, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
11. **VÝSTRAHA:** Pokrmy v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.
12. **VÝSTRAHA:** Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie. Zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť.
13. Nevarte vajcia v škrupine. Celé vajcia natvrdo sa v mikrovlnných rúrach nesmú ohrievať, pretože môžu explodovať dokonca až po ohreve. Pred varením alebo ohrievaním vajec, ktoré neboli ušľahané alebo zamiešané, žĺtky a bielky poprepichujte, aby neexplodovali. Z uvarených vajec pred ohrevom v mikrovlnnej rúre odstráňte škrupinu a nakrájajte ich na plátky.
14. Je potrebné skontrolovať, či je použitý kuchynský riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Prečítajte si časť „PRÍRUČKA“ na strane SK-8. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.
15. **VÝSTRAHA:** Obsah sacích fliaš a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popálenín. Pred konzumáciou musíte tiež skontrolovať teplotu.
16. Pri ohreve jedla v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.
17. Rúru čistite v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál.
18. Ak nie je zariadenie udržiavané čisté, môže sa v dôsledku negatívneho pôsobenia poškodiť povrch a skrátiť doba životnosti zariadenia. V najhoršom prípade sa môže narušiť bezpečnosť zariadenia.
19. Pred čistením tesnenia dvierok, vnútra a priľahlých častí si prečitajte pokyny na strane SK-7.
20. Rúra sa nesime čistit prúdom vody.

Na vyvarovanie sa požiaru

1. **Mikrovlnné rúry by nemali byť počas prevádzky ponechané bez dohľadu. Príliš vysoké stupne výkonu alebo príliš dlhá doba úpravy môžu zapríčiniť prehriatie potravín a požiar.**
2. Sieťové napätie musí predstavovať 230 V striedavého prúdu s frekvenciou 50 Hz a malo by byť vybavené istením aspoň 16 A, alebo poistkovým automatom aspoň 16 A. Ak používate dve rúry, každá z nich musí byť zabezpečená pomocou 16 A poistky rozvodného vedenia alebo ističom.
3. Mal by byť naplánovaný samostatný elektrický obvod, slúžiaci len na prevádzku tohto zariadenia.
4. Zariadenie neinštalujte na miestach, kde se vytvára teplo, napr. v blízkosti klasického sporáka.
5. Zariadenie neinštalujte na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa môže tvoriť kondenzačná voda.
6. Zariadenie neskladujte ani neinštalujte vonku.
7. **Po použiti vyčistite keramicke dno a vnutorny otvor rury. Tieto diely by mali byť suche a zbavene mastnoty. Usadene kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.**
8. Neuchovávajte žiadne horľavé materiály v blízkosti zariadenia alebo pri jeho vetracích otvoroch.
9. Vetracie otvory nikdy neprekrývajte.
10. Odstráňte všetky kovové uzávery, drôtiky a pod. z potravín a balení. Iskrenie na kovových častiach môže viesť k požiaru.
11. Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na smaženie na oleji ani na ohrev oleja na fritovanie. Teploty nemôžu byť sledované a tuk by sa mohol vznietiť.
12. Na výrobu popcornu by sa mal v mikrovlnných rúrach používať len špeciálne balený popcorn.
13. V zariadení neuchovávajte žiadne potraviny ani iné predmety.
14. Po spustení zariadenia skontrolujte nastavenia a uistite sa, že zariadenie pracuje tak, ako si želáte.
15. Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi obozretne najmä vtedy, keď sa varia alebo ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. párky, koláče alebo vianočné pečivo.

16. Tento návod na obsluhu a kuchársku knihu s radami používajte spoločne.

Na vyvarovanie sa zranení

VAROVANIE:

1. Zariadenie neprevádzkujte, ak je poškodené alebo nefunguje správne. Pred prevádzkou skontrolujte nasledujúce body:
   a) Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
   b) Bezpečnostné blokovanie dvierok a závesy nesmú byť zlomené alebo uvoľnené.
   c) Tesnenie dvierok a tesniace plochy nesmú byť poškodené.
   d) Vo vnútornom priestore a na dvierkach sa nesmú vyskytovať žiadne deformácie, ako jamky alebo výstupky, či iné poškodenia.
   e) Sieťový kábel a sieťová zástrčka nesmú byť poškodené.
2. Zariadenie neprevádzkujte, ak sú otvorené dvierka alebo ak je akýmkoľvek spôsobom zmenené bezpečnostné blokovanie dvierok.
3. Zariadenie nikdy neprevádzkujte, keď sa nachdzajú predmety medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami.
4. Dbajte, aby sa na dverových tesneniach a na susediacich častiach neusádzala mastnota ani nečistoty. Dodržujte prosím pokyny v kapitole „Čistenie a údržba“ na strane SK-7.
5. Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by sa mali informovať na bezpečnostné opatrenia pri zaobchádzaní s mikrovlnnými rúrami u svojho lekára alebo výrobcu kardiostimulátorov.

Na vyvarovanie sa úrazu elektrickým prúdom

1. Za žiadnych okolností by sa nemal odstraňovať vonkajší kryt.
2. Nikdy nenechajte natiecť tekutiny do otvorov bezpečnostného blokovania dvierok alebo vetracích otvorov a nikdy do týchto otvorov nezasúvajte žiadne predmety. Keď sa vyleje väčšie množstvo tekutín, musíte zariadenie ihneď vypnúť, vytiahnuť sieťovú zástrčku a vyžiadať si zákaznícky servis SHARP.
3. Nikdy nekladťe sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku do vody alebo iných tekutín.
4. Sieťový kábel nesmie byť vedený cez ostré hrany stola alebo pracovnej dosky.
5. Napájací kábel uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horúcich povrchov, najmä od zadnej časti rúry.
6. Skôr než začnete s výmenou žiarovky rúry, odpojte rúru z elektriky.

Na vyvarovanie sa výbuchu a náhleho varu

1. Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Odstráňte uzávery a viečka či kryty. Uzavreté nádoby môžu v dôsledku nárastu tlaku explodovať dokonca ešte i po vypnutí zariadenia.
2. Pri ohrievaní tekutín buďte opatrní. Používajte nádoby s veľkým otvorom, aby mohli unikať vznikajúce bubliny.

   Nikdy neohrievajte tekutiny v úzkych, vysokých nádobách (napr. detských fľašiach), pretože obsah by mohol vystreknúť a spôsobiť popáleniny.

   Aby ste sa vyvarovali popálenín v dôsledku náhleho prekypenia (tzv. utajeného varu):

   1. Nenastavujte žiadne extrémne dlhé časy (pozri strana SK-9, 10).
   2. Tekutiny pred varením/ohrievaním zamiešajte.
   3. Odporúča sa vložiť počas ohrievania do nádoby sklenenú tyčinku alebo podobný predmet (žiadny kov).
   4. Po ohreve ponechajte tekutiny ešte aspoň 20 sekúnd stáť v zariadení, aby ste sa vyvarovali oneskoreného vzkypenia v dôsledku tzv. utajeného varu.
3. Pred tepelnou úpravou potravín so šupkou, napr. zemiakov, párkov alebo ovocia, ich poprepichujte, aby mohla unikať para.

Na vyvarovanie sa popálenín

1. **Pri vyberaní upravovaných potravín z vnútorného priestoru by ste mali používať chňapky a pod.**
2. Nádoby, vrecúška s popcornom, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy odvrátene od rúk a tváre, aby ste sa vyvarovali popálenín parou alebo utajeným varom.
3. **Aby ste se vyvarovali popálenín, vždy skontrolujte teplotu potraviny a pred podávaním zamiešajte. Zvláštnu opatrnosť vyžaduje podávanie pokrmov alebo nápojov malým deťom, deťom alebo starším osobám.**

   Teplota nádoby nie je tým pravým ukazovateľom teploty potraviny alebo nápoja; teplotu vždy skontrolujte.
4. Pri otváraní dvierok zariadenia udržujte dostatočný odstup, aby ste sa vyvarovali popálenín vplyvom vystupujúceho tepla alebo pary.
5. Nakrájajte plnené pokrmy po tepelnej úprave na plátky, aby mohla unikať para a aby sa zabránilo popáleninám.
6. Sklenené dvierka udržujte z dosahu detí, aby sa zabránilo popáleninám.
7. Nedotýkajte sa zadnej časti rúry - zadná časť rúry sa zahrieva.

Na vyvarovanie sa nesprávnej obsluhy deťmi

1. Neopierajte sa o dvierka zariadenia ani sa za ne nevešajte. Mikrovlnná rúra nie je hračka!
2. Deti by mali byť oboznámené so všetkými dôležitými bezpečnostnými pokynmi: napr. používanie chňapiek a opatrné snímanie krytov. Dávajte pozor najmä na obaly, ktoré zaisťujú chrumkavosť potravín (napr. špeciálne materiály na zhnednutie pokrmu) tým, že sa veľmi zahrievajú.

Iné upozornenia

1. Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom nemeňte.
2. Nepohybujte zariadením počas prevádzky.
3. Toto zariadenie smie sa používať len na úpravu potravín. Nie je vhodné na používanie v laboratóriu.

Na vyvarovanie sa nesprávneho fungovania a poškodenia tohto zariadenia.

1. Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdne zariadenie. V opačnom prípade hrozí riziko poškodenia rúry.
2. Keď používate gratinovaciu misku alebo samozahrievací materiál, vždy pod takýto predmet položte tepelne odolný izolačný materiál (napr. porcelán), aby nedošlo k poškodeniu porcelánového dna v dôsledku tepelného namáhania. Doby predbežného ohrevu uvedené v pokynoch sa nesmú prekročiť.
3. Nepoužívajte kovový riad, pretože mikrovlny sa potom odrážajú a dochádza k iskreniu. Do zariadenia nedávajte žiadne konzervy.
4. Zatiaľ čo zariadenie pracuje, nestavajte na vonkajší kryt žiadne predmety.
5. Nepoužívajte rúru v blízkosti naparovacieho hrnca alebo fritézy.

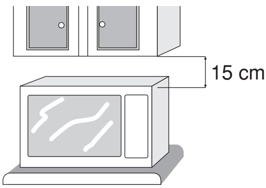
POZNÁMKY

1. Ak máte otázky k pripojeniu zariadenia, obráťte sa prosím na autorizovaného elektrikára.
2. Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia zariadenia alebo zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia.
3. Na stenách vo vnútornom priestore, príp. okolo tesnenia dvierok a tesniacich plôch sa môže tvoriť vodná para a kvapky. To je normálne a nie je to žiadnym príznakom výstupu mikrovĺn alebo inej chybnej funkcie.

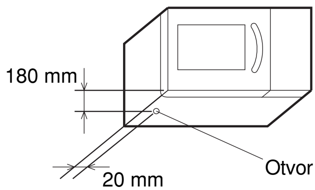
NÁVOD NA INŠTALÁCIU

VÝSTRAHA: Leták s upozorneniami (ŠPECIÁLNE POKYNY A VÝSTRAHY) majte pre prípad potreby vždy v blízkosti rúry.

1) Z vnútorného priestoru zariadenia vyberte všetky obalové materiály. Zvnútra rúry odstráňte modrý ochranný film.
2) Zariadenie neprevádzkujte, keď je poškodené.
3) Mikrovlnnú rúru nainštalujte na rovnú plochu, ktorá je dostatočne pevná, aby uniesla hmotnosť zariadenia vrátane pripravovaných potravín. Nedávajte túto rúru na miesto, ktoré nie je ľahko dostupné. Umiestnenie tejto rúry príliš vysoko môže byť nebezpečné, pretože sa jedlo nebude dať bezpečne vybrať.
4) Uistite sa, že je nad zariadením voľný priestor aspoň 15 cm.



5) Zasuňte sieťovú zástrčku mikrovlnnej rúry do normálnej, uzemnenej zásuvky.
6) Jednotku možno upevniť k pracovnej doske alebo na stojan. V spodnej časti jednotky sa nachádza otvor na skrutku. Po umiestnení rúry vyvŕtajte v pracovnej doske otvor pre 5 mm samoreznú skrutku. Otvor musí byť 20 mm z ľavej strany vonkajšej skrine zariadenia a 180 mm smerom dozadu od predného okraja a čelnej dosky vnútorného otvoru.



7) Táto rúra nie je určená na skladanie jednej rúry na druhú.

PRÍSLUŠENSTVO

Nezabudnite skontrolovať, či je dodané nasledovné príslušenstvo:

- Návod na obsluhu
- Leták s upozorneniami (ŠPECIÁLNE POKYNY A VÝSTRAHY: číslo dielu TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ a TCAUHA445WRRZ)

POZNÁMKA:

- Pri objednávaní dielov príslušenstva musíte predajcovi, príp. zákazníckemu servisu SHARP vždy oznámiť označenie dielu a názov modelu.
- Názov modelu je vytlačený na obale tohto návodu na používanie.

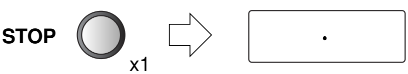
PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY

Zapojte zariadenie do zásuvky.

1. Displej začne blikať.



2. Stlačte tlačidlo **STOP**. Skontrolujte zobrazenie.



Použitie tlačidla STOP

Tlačidlo **STOP** sa používa na:

1. Zmazanie chybného zadania pri programovaní.
2. Dočasné prerušenie bežiacej prevádzky.
3. Zmazanie programu počas bežiacej prevádzky dvojitým stlačením.

MIKROVLNNÝ VÝKON

Na manuálnu prevádzku máte na výber 5 rôznych stupňov výkonu. Pri výbere mikrovlnného výkonu by ste sa mali orientovať podľa údajov v ďalej uvedenej kuchárskej knihe s radami. Všeobecne platia nasledujúce odporučenia:

100 P (1000 W) Pre rýchlu tepelnú úpravu alebo ohrev, napr. pre polievky, husté polievky, konzervované pokrmy, teplé nápoje, zeleninu, ryby atď.

70 P (700 W) Pre dlhšiu tepelnú úpravu kompaktnejších pokrmov, ako sú pečené mäso, sekaná a hotové jedlá, tiež pre citlivé pokrmy, ako napríklad syrové omáčky alebo koláče z treného cesta. S týmto nižším nastavením omáčky pri tepelnej úprave neprekypujú a pokrmy sa varia rovnomerne, bez toho, aby na okrajoch tvrdli alebo pretekali.

50 P (500 W) Tento stupeň výkonu sa odporúča pre kompaktnejšie pokrmy, ktoré pri obvyklých metódach vyžadujú dlhú tepelnú úpravu, napr. pokrmy z hovädzieho mäsa, aby mäso zostalo mäkké.

30 P (300 W) Zvoľte tento stupeň pre rozmrazovanie, aby sa pokrmy rozmrazovali rovnomerne. Tento stupeň je tiež veľmi vhodný na varenie ryže, cestovín a knedlí a opekaného vaječného pudingu.

10 P (100 W) Na mierne rozmrazovanie, napr. pre smotanové torty alebo listové cesto.

P = Percentá.

Na nastavenie výkonu stláčajte tlačidlo **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, kým sa nezobrazí požadovaný stupeň výkonu. Keď raz stlačíte tlačidlo **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, zobrazí sa 100P . Ak požadovaný stupeň výkonu prejdete, stláčajte opakovane tlačidlo pre **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, kým sa opäť nezobrazí požadovaný stupeň. **Keď tlačidlo nestlačíte, pracuje zariadenie automaticky na plný výkon 100 p.**

POUŽÍVANIE RÚRY

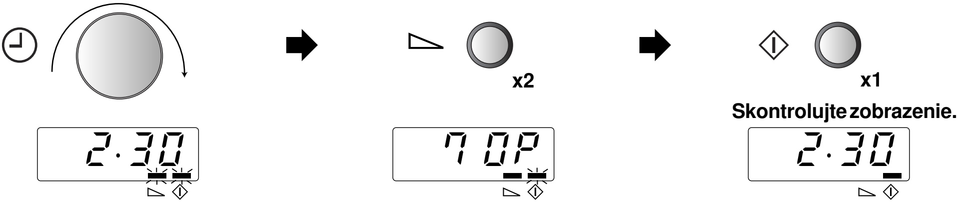
Manuálna prevádzka umožňuje nastavenie doby úpravy do 30 minút. (30.00) Časové jednotky pre tepelnú úpravu (rozmrazovanie) sa pohybujú od 10 sekúnd do 1 minúty, v závislosti na celkovej dobe tepelnej úpravy alebo rozmrazovania, ako je uvedené v tabuľke.

Doba úpravy	Časové jednotky
0-5 minút	10 sekúnd
5-10 minút	30 sekúnd
10-30 minút	1 minúta

Príklad:

Ohrev polievky po dobu 2 minút a 30 sekúnd so 70P mikrovlnným výkonom.

1. Zadajte otáčaním gombíka **ČASOVAČ** v smere hodinových ručičiek požadovanú dobu úpravy. (2 min. & 30 sec.)
2. Nastavte požadovaný výkon dvojitým stlačením tlačidla **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**.
3. Spusťte ohrev jedným stlačením tlačidla **ŠTART**.



POZNÁMKA:

1. Ak sa počas prevádzky otvoria dvierka zariadenia, na displeji zostane automaticky zachovaná doba úpravy. Doba úpravy sa bude opäť odpočítavať, keď dvierka zavriete a stlačíte tlačidlo **ŠTART**.
2. Ak chcete počas prevádzky skontrolovať stupeň výkonu, stlačte tlačidlo **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**. Kým váš prst stláča toto tlačidlo, zobrazuje sa stupeň výkonu.
3. Gombíkom **ČASOVAČ** môžete otáčať v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Ak gombíkom otáčate proti smeru hodinových ručičiek, doba úpravy 30 minút sa postupne skracuje.

INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

1. TEPELNÁ ÚPRAVA S RÔZNYMI POSTUPMI

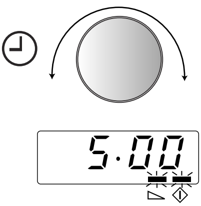
Zadať možno maximálne 3 sekvencie.
Na každú fázu možno zadať maximálny čas varenia 30 minút. Celkový čas varenia je maximálne 30 minút.

Príklad:

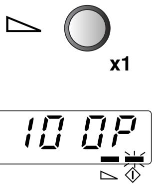
Tepelná úprava: 5 minút pri 100P výkone (postup 1)
16 minút pri 30P výkone (postup 2)

POSTUP 1

1. Zadajte otáčaním gombíka **ČASOVAČ** v smere hodinových ručičiek požadovanú dobu tepelnej úpravy.

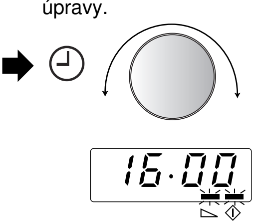


2. Zvoľte požadovaný výkon stlačením tlačidla **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**.

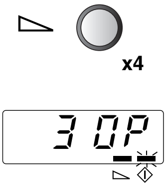


POSTUP 2

3. Zadajte otáčaním gombíka **ČASOVAČ** v smere hodinových ručičiek požadovanú dobu úpravy.



4. Zvoľte požadovaný výkon štvornásobným stlačením tlačidla **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**.



5. Stlačte tlačidlo **ŠTART** na spustenie procesu tepelnej úpravy.



(Zariadenie teraz bude pracovať 5 minút pri 100P výkone a potom 16 minút pri 30P výkone.)

POZNÁMKA: Ak celkový čas varenia presiahne 30 minút, na displeji sa zobrazí EE.
Stlačte tlačidlo **STOP** a preprogramujte postup.

INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

2. FUNKCIA +1 min.

Pomocou tlačidla **+1 min.** môžete ovládať nasledujúce funkcie:



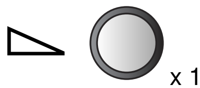
a. Priame spustenie

Stlačením tlačidla **+1 min.** môžete priamo spustiť proces tepelnej úpravy so 100 P mikrovlnným výkonom.

b. Predĺženie doby tepelnej úpravy

Pri manuálnej prevádzke môže byť doba úpravy predĺžená o násobok 1 minúty prostredníctvom stlačenia tlačidla počas prevádzky zariadenia. Maximálny čas je 30 minút.

3. KONTROLA STUPŇA VÝKONU



Na kontrolu stupňa mikrovlnného výkonu počas procesu tepelnej úpravy stlačte tlačidlo **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**.

Kým stláčate prstom tlačidlo **STUPNE MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, stupeň výkonu sa zobrazuje na displeji.

Odpočítávanie doby tepelnej úpravy pokračuje ďalej, i keď je na displeji zobrazený stupeň výkonu.

SKÚŠKA FUNKCIÍ

Skontrolujte prosím nasledujúce body, kým zavoláte zákaznícky servis.

1. Napájanie:
   Skontrolujte prosím, či je sieťová zástrčka správne zapojená do sieťovej zásuvky pod napätím.
   Uistite sa, že je v poriadku istenie siete a poistkový automat.
2. Po otvorení dvier:
   Svieti žiarovka? ÁNO ____ NIE _____
3. Do rúry vložte pohár s objemom 150 ml vody a riadne zatvorte dvere.
   Naprogramujte zariadenie na 1 minútu pri 100P výkonu a spusťte program.
   A. Svieti žiarovka? ÁNO ____ NIE _____
   B. Funguje odvetrávanie? ÁNO ____ NIE _____
      (Skontrolujte prúdenie vzduchu priložením ruky na vetracie otvory.)
   C. Zaznel po jednej minúte zvukový signál? ÁNO ____ NIE _____
   D. Vypne sa indikátor prebiehajúceho varenia? ÁNO ____ NIE _____
   E. Je voda po uplynutí tohto času horúca? ÁNO ____ NIE _____

Ak ste na niektorú z otázok odpovedali „NIE“, zavolajte predajcu alebo autorizovaného servisného technika spoločnosti SHARP a oznámte mu výsledky vašej kontroly.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

ZARIADENIE ČISTITE V PRAVIDELNÝCH INTERVALOCH A ODSTRAŇUJTE VŠETKY ZVYŠKY JEDÁL.
– Udržujte zariadenie čisté, pretože inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.

POZOR:

NA ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNEJ RÚRY NEPOUŽÍVAJTE KOMERČNÉ ČISTIČE NA MIKROVLNNÉ RÚRY, ABRAZÍVNE, DRSNÉ ČISTIČE ANI ŠPONGIE.

NA MIKROVLNNÚ RÚRU NESTRIEKAJTE VODU. V OPAČNOM PRÍPADE HROZÍ RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM, ÚNIKU PRÚDU ALEBO POŠKODENIA RÚRY.

RÚRA SA NESMIE ČISTIŤ PRÚDOM VODY.

Kryt zariadenia

Vonkajšiu stranu zariadenia čistite slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok riadne osušte navlhčenou texíliou a dosušte uterákom.

POZOR:

MIKROVLNNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE BEZ KRYTU VZDUCHOVÉHO VETRANIA.

Ovládací panel

Pomocou handry navlhčenej vo vode opatrne utrite panel. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadny typ chemikálií ani abrazívnych čistiacich prostriedkov. V opačnom prípade hrozí riziko vážneho poškodenia panela a tlačidiel (nebude možné zadávať príkazy pomocou tlačidiel).

Vnútorný priestor zariadenia

1) Kvôli zjednodušeniu čistenia na konci dňa utrite všetky nečistoty mäkkou navlhčenou handrou alebo špongiou, takto zachováte požadovanú hygienickú úroveň zariadenia. Pri silnom znečistení použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát zariadenie poriadne otrite mäkkou, navlhčenou textíliou alebo špongiou, kým sa všetky zvyšky úplne neodstránia.
   Zvyškové nečistoty sa môžu prehriať, začať dymiť alebo sa môžu zapáliť, a následne spôsobiť oblúkové iskrenie.
2) Keramické dno musí byť neustále čisté. Ak vo vnútornej časti rúry necháte mastnotu alebo tuk, pri ďalšom použití rúry sa môžu tieto látky prehriať, začať dymiť alebo horieť.

POZOR:

NEODSTRAŇUJTE KERAMICKÉ DNO Z RÚRY.

3) Uistite sa, že do malých otvorov v stene zariadenia nevniká ani mydlový roztok ani voda, pretože to by mohlo zariadenie poškodiť.
4) Nepoužívajte vo vnútornom priestore žiadne rozstrekovacie čističe.

Dvierka zariadenia

Dvierka na oboch stranách, tesnenie dvierok a tesniace plochy často otierajte navlhčenou textíliou, aby sa odstránili nečistoty. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

Filter nasávania vzduchu

Filter nasávania vzduchu musí byť čistý. Čistite ho raz za dva týždne.
Namočte filter nasávania vzduchu do vody s obsahom šetrného čistiaceho prostriedku, dôkladne ho opláchnite a vysušte mäkkou handrou.
Filter nasávania vzduchu možno jednoducho odpojiť pomocou mince (tenšej než 2 mm.)
Rúru nepoužívajte bez nainštalovaného filtra nasávania vzduchu.

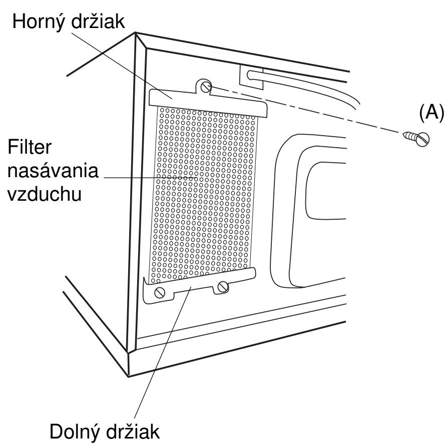
Demontáž:

1. Odskrutkujte jednu špeciálnu skrutku (A) podľa pokynov na obr. 1.
2. Odpojte horný držiak z filtra nasávania vzduchu.
3. Odpojte filter nasávania vzduchu z dolného držiaka.

Inštalácia:

1. Zasuňte filter nasávania vzduchu do otvoru v dolnom držiaku.
2. Nainštalujte horný držiak na filter nasávania vzduchu.
3. Upevnite horný držiak a filter nasávania vzduchu k rúre pomocou jednej špeciálnej skrutky (A) podľa vyobrazenia na obr. 1.

Obr. 1

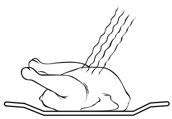


PRÍRUČKA

UŽITOČNÉ INFORMÁCIE O MIKROVLNNÝCH RÚRACH

Mikrovlny spôsobujú vibráciu vodných molekúl v potravinách. Výsledné trenie vytvára teplo, ktoré možno použiť na rozmrazenie alebo varenie jedla.

Jedlo

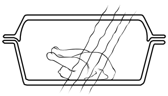


Jedlo mikrovlny absorbuje

VHODNÉ NÁRADIE

Sklo, sklokeramika a porcelán
Je vhodné používať tepelne odolné náradie, vyrobené zo skla, sklokeramiky alebo porcelánu. Toto náradie však nesmie obsahovať kovy (napr. olovnaté sklo) ani nesmie byť povrchovo upravené kovom (napr. zlatý lem, použitie kobaltovej modrej ap.).

Sklo, porcelán, keramický plast, papier a pod.



Mikrovlny prechádzajú štruktúrou

Keramické predmety
sú spravidla vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre, musia však mať emailovú povrchovú úpravu. Keď používate náradie, ktoré nemá emailovú povrchovú úpravu, materiál môže absorbovať vlhkosť a zahrievať sa. Následne môže dôjsť k prasknutiu materiálu.

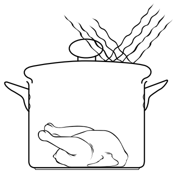
Plastové a papierové nádoby
Tepelne odolné plastové náradie a papierové nádoby sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre na rozmrazovanie, zohrievanie a varenie. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Plastové vrecká do mikrovlnnej rúry
alebo tepelne odolné vrecká sú vhodné na zakrytie a zabalenie jedla. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vrecká na smaženie
možno v mikrovlnných rúrach používať. Neuzatvárajte vrecká pomocou kovových svoriek, pretože svorka môže spôsobiť tavenie filmu vrecka. Uzavrite vrecko šnúrkou a niekoľkokrát ho prepichnite vidličkou. Filmy, ktoré nie sú odolné voči teplu (napr. filmy určené na zachovanie čerstvosti výrobku) sa v mikrovlnných rúrach neodporúča používať.

Kovy
sa v mikrovlnných rúrach nesmú používať, nakoľko mikrovlny nedokážu preniknúť kovom a dostať sa do jedla. Existujú však aj výnimky: možno použiť malé kúsky hliníkovej fólie a zakryť nimi časti jedla, aby sa príliš rýchlo nerozmrazili alebo nevarili (napr. kuracie krídla).

Kov



Mikrovlny sa odrážajú

Možno použiť malé kovové ihlice a hliníkové podnosy (so zabaleným jedlom). Vzhľadom na objem jedla však tieto kovové časti musia byť malé. Napríklad hliníkové nádoby musia byť najmenej do 2/3 až 3/4 naplnené jedlom. Odporúčame premiestniť jedlo do nádob bezpečných z hľadiska mikrovĺn.

Keď používate hliníkové podnosy alebo iné kovové náradie, je potrebné umiestniť ho najmenej 2,0 cm od stien vnútorného otvoru. V opačnom prípade sa môžu steny poškodiť v dôsledku iskier.

Nepoužívajte žiadne náradie s kovovou povrchovou úpravou ani kovové časti, ako napríklad skrutky, lemy alebo držadlá.

TESTOVANIE NÁRADIA

Ak nemáte istotu, či je niektoré náradie vhodné na použitie do mikrovlnnej rúry, vykonajte nasledovný test: umiestnite náradie do rúry, na alebo vedľa náradia položte pohár s objemom 150 ml vody a spustite mikrovlnnú rúru na 100 % výkon po dobu 1 až 2 minút. Ak je náradie chladné alebo len jemne zahriate, je vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Tento test nevykonávajte s plastovými nádobami - plastové nádoby sa môžu začať taviť.

INFORMÁCIE O VÝKONE

Výkon 100 P - 70 P:
Vysoký výkon je veľmi vhodný na zohrievanie alebo ohriatie jedla. Taktiež ho možno použiť na zohriatie do varu (napr. vody) a ďalšie varenie (napr. ryže alebo cestovín).

Výkon 60 P - 40 P:
Dlhšia doba varenia a kompaktný typ jedla.

Výkon 30 P - 20 P:
Šetrné varenie a citlivé jedlá. Možno použiť aj na jemné varenie cestovín alebo ryže po dosiahnutí bodu varu.

Výkon 10 P:
Tento výkon je vhodný najmä na rozmrazovanie. Možno ho použiť aj na prípravu veľmi citlivých jedál, napríklad syrovej omáčky.
P = Percentá

Ak chcete jedlo uvariť alebo ohriať, vo všeobecnosti sa odporúča jedlo zakryť. Nad jedlo môžete pokropiť aj niekoľko kvapiek vody (možno použiť slanú vodu alebo bujón).
Vodná para udrží vlhkosť jedla a zrýchľuje varenie.

KUCHÁRSKA KNIHA A RECEPTY

	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	200g	400g	600g	Pripomienka
ROZMRAZOVANIE	Mäso	-18°C	10P	približne 5'30"	približne 10'	približne 15'	Otočiť po uplynutí 1/2 celkovej doby rozmrazovania. Doba státia približne 15 min.
	Hydina	-18°C	10P	približne 7'	približne 10'30"	približne 15'	
	Ryby	-18°C	10P	približne 5'30"	približne 10'	približne 15'	
	Ovocie	-18°C	10P	približne 5'20"	približne 9'	—	
	*Koláč (bez ovocia a syra)	-18°C	10P	približne 2'	približne 3'	približne 4'	
	*Krémový koláč	-18°C	10P	približne 1'50"	približne 2'50"	—	
	Krevety	-18°C	10P	približne 5'30"	približne 9'	približne 14'	
	**Studené mäso	-18°C	10P	približne 5'20"	približne 7'	približne 9'30"	
ZOHRIEVANIE	Polievka, číra	5±2°C	100P	približne 1'20"	približne 2'40"	približne 3'50"	Zakryte fóliou do mikrovlnnej rúry alebo pokrievkou. Po zohriatí riadne zamiešajte.
	Polievka, krémová	5±2°C	100P	približne 1'30"	približne 3'	približne 4'	
	Kastróly	5±2°C	100P	približne 1'30"	približne 3'	približne 4'20"	
	Prílohy, cestoviny	5±2°C	100P	približne 1'30"	približne 2'30"	približne 3'30"	
	Prílohy, ryža	5±2°C	100P	približne 1'30"	približne 2'30"	približne 3'30"	
	Prílohy, zemiaky	5±2°C	100P	približne 1'30"	približne 2'30"	približne 3'40"	
	Prílohy, zelenina	5±2°C	100P	približne 1'30"	približne 2'30"	približne 3'30"	
	Fazule	5±2°C	100P	približne 1'30"	približne 2'30"	približne 3'40"	
	Guláš, ragú	5±2°C	100P	približne 1'45"	približne 2'45"	približne 3'20"	—
	*Mäso	5±2°C	100P	približne 1'10"	približne 2'	—	
	*Párky	5±2°C	100P	približne 25-30 sek.	40 sek.	50 sek.	
VARENIE	Prílohy, zemiaky	20±2°C	100P	približne 3'30"	približne 6'30"	približne 8'	Používajte pokrievku kastróla. Zamiešať po uplynutí 1/2 doby varenia.
	Prílohy, zelenina	20±2°C	100P	približne 3'30"-4'	približne 7'	približne 8'	

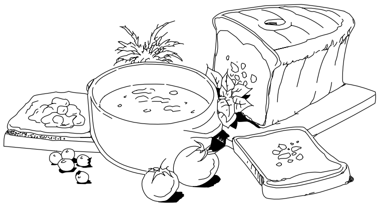
*indikácie v kusoch (1, 2, 3 ks), nie v gramoch

**Odoberte rozmrazené časti. Doba státia približne 15 min.

	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	1 ks	2 ks
ŠPECIALITY	Dánske cukrovinky	20±2°C	100P	približne 10 sek.	–
	*Šišky/Berliner	20±2°C	100P	približne 9 sek.	približne 14 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100P	približne 20 sek.	približne 27 sek.
	*Burger	5±2°C	100P	približne 1'	približne 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50P	približne 1'50"	približne 3'
	Hrianka so slaninou (40 g)	20±2°C	100P	15 sek.	–
	Praženica so slaninou (140 g)	5±2°C	100P	50 sek.	–

*indikácie v kusoch (1, 2 ks), nie v gramoch

Recepty



Praženica

Zmiešajte dve vajíčka so soľou, korením a trochou mlieka. Varte približne 1 min. 30 sek. a počas tejto doby trikrát zamiešajte.

Slanina

Vložte 2 tenké plátky slaniny medzi papierové obrúsky a varte približne 45 sek.

Hrianka Hawaii

Pripravte si hrianky a natrite ich maslom. Na varnú dosku položte plátok šunky, ananásu a syra a varte približne 40 sek. Po dokončení položte zmes na hrianku.

Horúca čokoláda so šľahačkou

Do veľkého pohára nalejte 150 ml mlieka. Pridajte 30 g nakrájanej tmavej čokolády. Zamiešajte a varte približne 1 min. 20 sek. Medzičasom raz zamiešajte. Pridajte trocha šľahačky a vrch ozdobte trochou čokolády.

Všetky jedlá uvedené v receptoch sa varia s výkonom rúry 100 P.

SLOVENSKY

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA: PRZECZYTAJ UWAŻNIE ORAZ ZACHOWAJ NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI

1. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku przez specjalistów lub przeszkolonych użytkowników zatrudnionych w sklepach, w przemyśle lekkim lub w gospodarstwach rolnych, albo do użytku komercyjnego przez upoważnionych klientów.
2. Niniejsza kuchenka jest zaprojektowana do stawiania wyłącznie na blacie. Nie jest przeznaczona do wbudowywnia w zestaw kuchenny. Nie umieszczaj tej kuchenki w szafce.
3. Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne tak, aby kuchenkę można było łatwo wyłączyć z sieci w przypadku zagrożenia.

   W przypadku pojawienia się dymu lub ognia: drzwiczki kuchenki pozostaw zamknięte i odłącz kuchenkę od sieci elektrycznej, żeby zdławić ewentualny ogień. W przeciwnym razie może dojść do pożaru i uszkodzenia kuchenki.
4. Upewnij się, że nad kuchenką jest przynajmniej 15 cm wolnego miejsca.
5. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nie posiadające wystarczającej wiedzy lub doświadczenia, chyba że zostały one poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo lub pozostają pod jej nadzorem.
6. Dzieci muszą pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. **OSTRZEŻENIE:** Dzieciom można pozwolić na korzystanie z kuchenki bez nadzoru dorosłych, jeżeli się je adekwatnie pouczy tak, aby mogły z niej korzystać w bezpieczny sposób oraz aby rozumiały zagrożenia w przypadku nieprawidłowego postępowania.
8. **OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub ich uszczelki są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki dopóki nie zostanie naprawiona przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
9. **OSTRZEŻENIE:** Nigdy sam nie dokonuj korygowania, naprawiania ani modyfikowania kuchenki. Dla każdej osoby, poza kompetentnym technikiem serwisu, wykonywanie dowolnego serwisu czy napraw wiążących się ze zdejmowaniem osłony, która chroni przed narażeniem na energię mikrofal, są niebezpieczne.
10. Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowanego serwisanta SHARP, aby uniknąć zagrożenia.
11. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno podgrzewać żadnych płynów ani innych środków żywnościowych w szczelnych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.
12. **OSTRZEŻENIE:** Ogrzewanie napojów w pojemnikach w kuchence mikrofalowej może prowadzić do ich opóźnionego wybuchowego zagotowania po otwarciu, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z takimi pojemnikami.
13. Nie gotuj jajek w skorupkach; jajka ugotowane na twardo w skorupkach nie powinny być odgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania. Aby gotować lub odgrzewać jajka, które nie są jajecznicą i nie były wymieszane, przebij żółtka i białka, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą wybuchnąć. Oskub i pokrój jajka gotowane na twardo przed odgrzaniem ich w kuchence mikrofalowej.
14. Należy się upewnić, że używane naczynia nadają się do stosowania w kuchence. Patrz "PRZEWODNIK" na stronie PL-8. Stosuj jedynie pojemniki, naczynia i przybory przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
15. **OSTRZEŻENIE:** Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z jedzeniem dla dzieci musi zostać pomieszana lub wstrząśnięta, a jej temperaturę należy sprawdzić przed spożyciem, w celu uniknięcia poparzeń.
16. W przypadku podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych lub papierowych, nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru, z uwagi na możliwość zapłonu.
17. Regularnie czyść kuchenkę i usuwaj z niej resztki jedzenia.
18. Nieutrzymanie kuchenki w czystości może doprowadzić do psucia się powierzchni, co może wpłynąć negatywnie na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczne sytuacje.
19. Zobacz instrukcje dotyczące czyszczenia zatrzasków drzwiczek, otworów i przylegających elementów na stronie PL-7.
20. Kuchenki nie wolno czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem.

Unikanie zagrożenia pożarowego

1. **Kuchenka mikrofalowa nie powinna być pozostawiona włączona bez opieki. Zbyt wysoki poziom mocy, albo za długi czas gotowania mogą przegrzać żywność, wysuszyć ją i spowodować pożar.**
2. Sieć elektryczna musi posiadać napięcie 230 V, częstotliwość 50 Hz, przy bezpieczniku linii rozdzielczej minimum 16 A, jak również 16 A bezpiecznika przerywania zasilania. W przypadku użytkowania dwóch kuchenek, obie kuchenki należy osobno zabezpieczyć bezpiecznikiem 16A na linii zasilania lub przerywnikiem na linii zasilania.
3. Zaleca się, aby to urządzenie obsługiwał odrębny obwód zasilania.
4. Nie umieszczaj kuchenki w rejonie wytwarzania ciepła. Dla przykładu, nie ustawiaj jej w pobliżu konwencjonalnego pieca.
5. Nie ustawiaj też kuchenki w strefie o wysokiej wilgotności, ani tam gdzie może się zbierać zawilgocenie.
6. Nie przechowuj ani nie używaj kuchenki na dworze.
7. **Czyść ceramiczne dno i wnętrze komory kuchenki po każdym użyciu. Muszą one być czyste i wolne od tłuszczu. Gromadzenie się tłuszczu może spowodować przegrzanie, wytwarzanie dymu lub powstanie pożaru.**
8. W pobliżu kuchenki lub otworów wentylacyjnych nie umieszczaj łatwopalnych materiałów.
9. Nie zastawiaj otworów wentylacyjnych.
10. Z opakowań żywności oraz z samej żywności zdejmuj wszystkie metalowe uszczelnienia, zaciski druciane itp. Wyładowanie łukowe powierzchni metalowych może spowodować pożar.
11. Nie używaj kuchenki mikrofalowej do smażenia na oleju lub podgrzewania oleju do smażenia w głębokim tłuszczu. Temperatury nie można kontrolować i olej może się zapalić.
12. Do wytwarzania prażonej kukurydzy korzystaj tylko ze specjalnych naczyń przeznaczonych do kuchni mikrofalowych.
13. W kuchence nie przechowuj żywności ani jakichkolwiek innych rzeczy.
14. Po uruchomieniu kuchenki sprawdź jej ustawienia, aby się upewnić czy będzie funkcjonowała tak jak sobie życzysz.
15. Aby uniknąć przegrzania i zapłonu, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania lub odgrzewania żywności o wysokiej zawartości cukru i/lub tłuszczu, np. kiełbasek, pasztecików lub puddingu.

16. Patrz odpowiednie wskazówki w instrukcji obsługi oraz rozdział zawierający przepisy kulinarne.

Unikanie możliwości odniesienia zranień

OSTRZEŻENIE:

1. Nie korzystaj z kuchenki, jeżeli jest uszkodzona, albo nieprawidłowo funkcjonuje. Przed skorzystaniem z kuchenki sprawdź następujące pozycje:
   a) Drzwiczki: upewnij się czy zamykają się prawidłowo, czy nie są zniekształcone ani skręcone.
   b) Zawiasy i zatrzaski drzwiczek: sprawdź, czy nie są złamane lub obluzowane.
   c) Uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie przylegające do uszczelek; upewnij się czy nie zostały uszkodzone.
   d) Wnętrze kuchenki, albo drzwiczki: upewnij się czy nie ma wgnieceń.
   e) Przewód zasilania i wtyczka: sprawdź, czy nie są uszkodzone.
2. Nie włączaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach ani nie zmieniaj w żaden sposób zatrzasków zabezpieczających.
3. Nie włączaj kuchenki, jeżeli pomiędzy uszczelkami drzwiczek oraz powierzchniami przylegającymi do uszczelek znajduje się jakiś przedmiot.
4. Nie dopuszczaj do zbierania się tłuszczu ani zabrudzeń na uszczelkach drzwi i sąsiadujących częściach. Przestrzegaj instrukcji w zakresie rozdziału „Pielęgnowanie i czyszczenie”, strona PL-7.
5. Osoby z ROZRUSZNIKAMI SERCA powinny skonsultować ze swoim lekarzem, albo producentem rozrusznika, jakie środki ostrożności należy podjąć w przypadku kuchenki mikrofalowej.

Unikanie możliwości porażenia prądem elektrycznym

1. W żadnych okolicznościach nie powinieneś zdejmować obudowy zewnętrznej.
2. Nigdy nie trzeba rozlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów w otwory zatrzasków drzwiczek czy w otwory wentylacyjne. W przypadku rozlania płynu, natychmiast wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka oraz wezwij autoryzowanego przedstawiciela serwisu firmy SHARP.
3. Nigdy nie wkładaj przewodu zasilania ani wtyczki do wody ani do żadnych innych płynów.
4. Nie dopuszczaj do tego, aby przewód zasilania zwisał przez krawędź stołu czy powierzchnię roboczą.
5. Trzymaj przewód zasilania z dala od powierzchni mogących się nagrzewać, w szczególności od tylnej ścianki kuchenki.
6. Odłącz kuchenkę od zasilania przed rozpoczęciem wymiany lampy kuchenki.

Unikanie możliwości wybuchu oraz gwałtownego zagotowania

1. Nigdy nie stosuj zamkniętych pojemników. Przed użyciem zdejmij z nich uszczelnienia i wieczka. Zamknięte pojemniki mogą eksplodować ze względu na narastanie ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki.
2. Podczas podgrzewania płynów zachowaj szczególną ostrożność. Korzystaj tylko z pojemników o szerokich otworach, aby umożliwić wydostawanie się pęcherzyków.

   Nigdy nie podgrzewaj płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, takich jak butelki do karmienia dzieci, ponieważ mogłoby to spowodowa wybuch zawartości podczas podgrzewania i spowodować poparzenia.

   Zapobieganie nagłemu wykipieniu gotującego się płynu oraz możliwym oparzeniom:

   1. Nie włączaj kuchenki na długi czas (patrz str. PL-9, 10).
   2. Zamieszaj płynną potrawę przed oraz podczas podgrzewania/odgrzewania.
   3. Zaleca się włożyć do podgrzewanej płynnej potrawy szklaną rurkę (nie metalową) lub podobny przyrząd.
   4. Odczekaj około 20 sekund po zakończeniu czasu gotowania, zanim otworzysz drzwiczki, aby uniknąć opóźnionego nagłego zakipienia.
3. Przed włożeniem do kuchenki należy nakłuwać takie środki żywnościowe jak ziemniaki, parówki oraz owoce, ponieważ mogą wybuchnąć.

Unikanie możliwości poparzenia

1. **Podczas wyjmowania potrawy z kuchenki mikrofalowej, aby uniknąć oparzeń, korzystaj z uchwytów, albo nałóż rękawice.**
2. Zawsze otwieraj pojemniki, naczynia do kukurydzy prażonej itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć poparzenia parą lub wybuchowym wrzeniem potrawy.
3. **Aby uniknąć oparzeń, zawsze sprawdzaj temperaturę pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, dzieci, czy dla osób starszych.**

   Temperatura pojemnika nie jest prawdziwym wskazaniem temperatury żywności czy napoju, należy zawsze sprawdzać temperaturę potrawy.
4. Podczas otwierania drzwiczek kuchenki stawaj zawsze dalej, aby uniknąć oparzenia przez wylatującą parę.
5. Nadziewane pokarmy pokrój po ogrzaniu, aby wypuścić parę oraz uniknąć poparzenia.
6. Dzieci nie dopuszczaj w pobliże drzwiczek kuchenki, aby nie poparzyły się.
7. Nie dotykaj tylnej ścianki kuchenki, ponieważ nagrzewa się ona podczas pracy.

Unikanie nieprawidłowego wykorzystywania kuchenki przez dzieci

1. Nie opieraj się ani nie huśtaj na drzwiczkach kuchenki. Nie baw się kuchenką ani nie wykorzystuj jej jako zabawki.
2. Dzieci należy nauczyć wszystkich zasad zachowania bezpieczeństwa: korzystania z uchwytów, dokładnego usuwania pokrywek żywności, zwracania szczególnej uwagi na opakowania (np. materiałów samo-ogrzewających się) przeznaczonych dla zapewnienia kruchości potrawy, gdyż mogą stać się bardzo gorące.

Pozostałe ostrzeżenia

1. Nigdy nie dokonuj żadnych przeróbek kuchenki.
2. Nie przesuwaj jej, gdy pracuje.
3. Jest ona przeznaczona jedynie dla przygotowywania jedzenia. Nie jest odpowiednia do wykorzystania laboratoryjnego.

Promowanie bezproblemowego wykorzystywania kuchenki mikrofalowej jako metoda unikania uszkodzeń.

1. Nigdy nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.
   Może to uszkodzić kuchenkę.
2. Podczas używania naczynia do podrumienienia lub materiału samonagrzewającego się, zawsze umieszczaj element izolujący cieplnie, np. talerz porcelanowy, pod takim naczyniem, aby zapobiec uszkodzeniu ceramicznego spodu spowodowanemu wysoką temperaturą. Nie wolno przekraczać czasu wstępnego podgrzewania określonego w przepisach.
3. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych odbijających mikrofale, które mogą doprowadzić do powstania łuku elektrycznego. Do kuchenki nie wkładaj puszek.
4. Podczas funkcjonowania kuchenki nie kładź niczego na jej obudowie.
5. Nie używaj kuchenki w pobliżu parników i frytkownic.

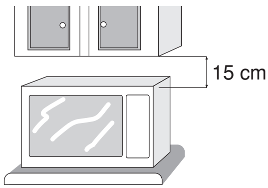
UWAGA

1. Jeżeli nie jesteś pewien, jak podłączyć swoją kuchenkę mikrofalową, zasięgnij porady wykwalifikowanego elektryka.
2. Żaden producent ani dealer nie akceptuje ponoszenia odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki czy uszkodzenie zdrowia spowodowane nieprzestrzeganiem prawidłowego podłączenia elektrycznego.
3. Para wodna lub krople mogą się od czasu do czasu pojawić na ściankach kuchenki lub dookoła uszczelek drzwiczek lub na powierzchniach przylegających do uszczelek. Jest to normalne zjawisko i nie wskazuje na nieszczelność kuchenki ani jej usterki.

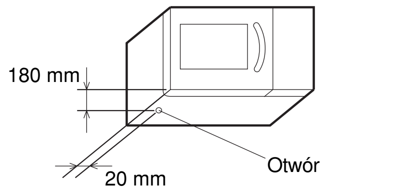
INSTRUKCJA INSTALACJI

OSTRZEŻENIE: Przechowuj kartę z ostrzeżeniami (SPECJALNE INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA) w pobliżu kuchenki, by móc z niej szybko skorzystać.

1) Z wnętrza kuchenki wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe. Usuń całą niebieską folię ochronną z zewnętrznych powierzchni kuchenki.
2) Dokładnie sprawdź, czy kuchenka nie posiada żadnych oznak uszkodzenia.
3) Ustaw kuchenkę na płaskiej i równej powierzchni wystarczającej do uniesienia jej wraz z najbardziej ciężkim daniem, jakie może być w niej przygotowywane.
   Nie wolno ustawiać kuchenki w miejscach trudno dostępnych. Umieszczenie urządzenia na zbyt dużej wysokości może być niebezpieczne podczas wyjmowania potraw z kuchenki.
4) Nad kuchenką zapewnij wolną przestrzeń minimum 15 cm.



5) Poprawnie podłącz wtyczkę do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.
6) Kuchenkę można przymocować do lady lub stojaka. W spodzie kuchenki znajduje się otwór na śrubę. Po ustawieniu kuchenki w miejscu stałej instalacji należy wywiercić otwór w ladzie na wkręt samogwintujący o średnicy 5 mm. Otwór powinien zostać wykonany 20 mm od lewej strony zewnętrznej obudowy kuchenki i 180 mm do tyłu licząc od przedniej krawędzi przodu komory.



7) Ta kuchenka nie jest przeznaczona do instalacji „jedna na drugiej".

AKCESORIA

Sprawdź, czy w wyposażeniu kuchenki znajdują się następujące akcesoria:

- Instrukcja obsługi
- Karta z ostrzeżeniami (SPECJALNE INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA: kod części TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ i TCAUHA445WRRZ)

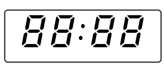
UWAGA:

- Aby zamówić akcesoria należy zgłosić się do dealera SHARP i podać nazwę części i model kuchni mikrofalowej.
- Nazwa modelu została wydrukowana na okładce niniejszej instrukcji.

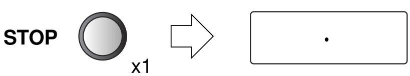
PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

Podłącz kuchenkę do zasilania.

1. Wyświetlacz kuchenki będzie migać.



2. Dotknij przycisku **STOP**. Wyświetlacz pokaże:



Używanie przycisku STOP

Używaj przycisku **STOP** w celu:

1. Anulowania pomyłek podczas programowania.
2. Czasowego zatrzymania pracy kuchenki podczas gotowania.
3. Anulowania programu podczas gotowania (dotknij dwa razy).

POZIOM MOCY KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ta kuchenka mikrofalowa posiada 5 poziomów mocy. Aby wybrać poziom mocy odpowiedni do gotowania, korzystaj z porady zawartej w rozdziale z przepisami. Zastosowanie mają następujące ogólne zalecenia:

100 P (1000 W) stosowane jest przy szybkim gotowaniu lub odgrzewaniu np. zupy, zapiekanek, potraw z puszek, gorących napojów, warzyw, ryb itp.

70 P (700 W) stosowane jest podczas dłuższego gotowania gęstych potraw takich jak pieczeń, płaty mięsa, czy potrawy na talerzach, jak również delikatne potrawy takie jak sos serowy czy miękkie ciasta. Przy takim zmniejszonym ustawieniu, sos nie wygotuje się, a potrawa będzie równomiernie ugotowana po środku i na bokach.

50 P (500 W) dla gęstych potraw wymagających długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, np. dania z wołowiny; zaleca się stosowanie tego ustawienia mocy, aby zapewnić, że mięso będzie miękkie.

30 P (300 W) do rozmrażania – wybierz to ustawienie, aby zapewnić, że potrawa będzie rozmrożona równomiernie. Ustawienie to jest idealne dla gotowanego ryżu, makaronu, klusek, czy gotowania kremu z jajek.

10 P (100 W) dla delikatnego rozmrażania np. tortów lub ciastek z kremem.

P = procent.

Aby ustawić poziom mocy, dotykaj raz za razem przycisku **POZIOM MOCY KUCHENKI**, aż wyświetli się żądany poziom. Po jednorazowym dotknięciu przycisku **POZIOM MOCY KUCHENKI**, na wyświetlaczu pojawi się 100P. Jeśli omyłkowo ominiesz żądany poziom, dalej dotykaj przycisku **POZIOM MOCY KUCHENKI**, aż do ponownego uzyskania żądanego poziomu. **Jeśli nie wybierzesz poziomu, zostanie on automatycznie ustawiony na 100 P.**

OBSŁUGA KUCHENKI

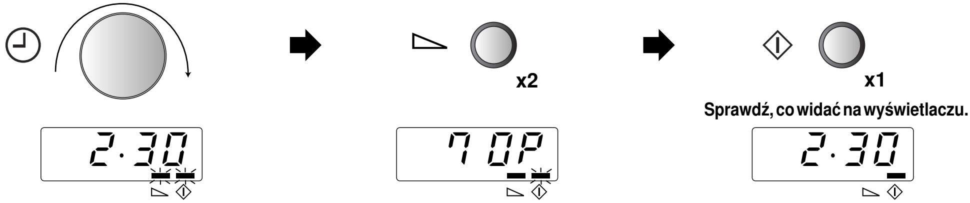
Kuchenkę można zaprogramować na pracę do 30 minut (30.00). Jednostka wprowadzania czasu gotowania (rozmrażania) może wynosić od 10 sekund do 1 minut. Rodzaj jednostki zależy od całkowitego czasu gotowania (rozmrażania), zgodnie z tabelą.

Czas gotowania	Jednostka czasu
0-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta

Przykład:

Załóżmy, że chcesz podgrzewać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z poziomem mocy 70 P.

1. Wprowadź żądany czas gotowania obracając pokrętłem **ZEGAR** zgodnie z ruchem wskazówek zegara. (2 minuty i 30 sekund).
2. Wybierz żądaną moc naciskając dwa razy przycisk **POZIOM MOCY KUCHENKI**.
3. Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie.



POLSKI

UWAGA:

1. Jeśli podczas gotowania zostaną otwarte drzwiczki, czas gotowania na wyświetlaczu zostanie zatrzymany. Czas gotowania będzie odliczany dalej po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START**.
2. Jeśli podczas gotowania chcesz sprawdzić, jaki jest poziom mocy, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY KUCHENKI**. Tak długo jak dotykasz przycisku **POZIOM MOCY KUCHENKI**, na wyświetlaczu będzie widoczny poziom mocy.
3. Możesz obracać pokrętłem **ZEGAR** zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku. Jeśli będziesz obracać pokrętłem przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, czas gotowania będzie stopniowo skracany z 30 minut.

INNE WYGODNE FUNKCJE

1. GOTOWANIE WIELU SEKWENCJI

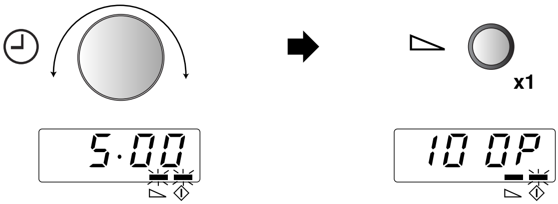
Można wprowadzić maksymalnie 3 sekwencje.
Można wprowadzić maksymalnie 30 minut czasu gotowania dla każdego etapu. Całkowity czas gotowania wynosi maksymalnie 30 minut.

Przykład:

Aby gotować:	5 minut z mocą 100P	(Etap 1)
	16 minut z mocą 30 P	(Etap 2)

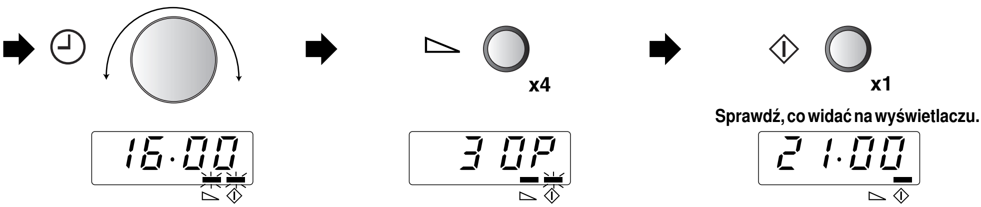
ETAP 1

1. Wprowadź żądany czas gotowania obracając pokrętłem **ZEGAR**.
2. Wybierz żądany poziom mocy naciskając przycisk **POZIOM MOCY KUCHENKI** raz.



ETAP 2

3. Wprowadź żądany czas gotowania obracając pokrętłem **ZEGAR**.
4. Wybierz żądany poziom mocy naciskając przycisk **POZIOM MOCY KUCHENKI** cztery razy.
5. Naciśnij przycisk **START** raz, aby rozpocząć gotowanie.



(Kuchenka rozpocznie gotowanie trwające 5 minut z mocą 100P, a następnie trwające 16 minut z mocą 30 P).

UWAGA: Jeśli całkowity czas gotowania przekroczy 30 minut, na wyświetlaczu pojawi się EE.
Naciśnij przycisk **STOP** i ponownie zaprogramuj kuchenkę.

INNE WYGODNE FUNKCJE

2. FUNKCJA DODANIA MINUTY

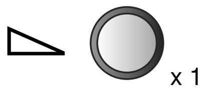
Przycisk **+1min** pozwala na obsługę dwóch funkcji:



a. Bezpośrednie uruchomienie
Naciskając przycisk **+1min** można od razu bezpośrednio rozpocząć gotowanie z poziomem mocy kuchenki 100 P trwające minutę.

b. Wydłużanie czasu gotowania
Można przedłużyć czas gotowania podczas ręcznego gotowania o wielokrotność 1 minuty, poprzez naciskanie tego przycisku podczas pracy kuchenki. Maksymalny czas to 30 minut.

3. SPRAWDZANIE POZIOMU MOCY



Aby sprawdzić poziom mocy podczas gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY KUCHENKI**.

Tak długo jak dotykasz przycisku **POZIOM MOCY KUCHENKI**, na wyświetlaczu będzie widoczny poziom mocy.

Kuchenka dalej odlicza czas, mimo tego że na wyświetlaczu pokazywany jest poziom mocy.

ZANIM ZADZWONISZ DO SERWISU

Prosimy o sprawdzenie następujących pozycji przed wezwaniem serwisu.

1. Zasilanie.
   Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
   Sprawdź, czy bezpieczniki instalacji elektrycznej funkcjonują prawidłowo.
2. Kiedy drzwiczki są otwarte:
   Czy lampka kuchenki pali się? TAK_____ NIE _____
3. Wstaw filiżankę zawierającą 150 ml wody i dobrze zamknij drzwiczki.
   Zaprogramuj kuchenkę na minutę z mocą 100 P i uruchom ją.
   A. Czy włącza się lampka kuchenki? TAK_____ NIE _____
   B. Czy wentylacja funkcjonuje? TAK_____ NIE _____
   (Ustaw rękę nad otworami wentylacyjnymi i sprawdź czy przepływa powietrze.)
   C. Czy po upływie 1 minuty słychać dźwięk? TAK_____ NIE _____
   D. Czy włącza się wskaźnik informujący o rozpoczęciu gotowania? TAK_____ NIE _____
   E. Czy po upłynięciu tego czasu woda jest ciepła? TAK_____ NIE _____

Jeśli na co najmniej jedno z powyższych pytań odpowiedź brzmi "NIE", zadzwoń do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu SHARP i zgłoś rezultaty kontroli.

PIELĘGNOWANIE I CZYSZCZENIE

REGULARNIE CZYŚĆ KUCHENKĘ I USUWAJ Z NIEJ RESZTKI JEDZENIA - Utrzymuj kuchenkę w czystości; w przeciwnym razie może pogorszyć się stan powierzchni kuchenki, co może mieć wpływ na żywotność urządzenia i ewentualnie prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

OSTRZEŻENIE:

NIE STOSOWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA KUCHENEK, ŚCIERNYCH LUB SZORSTKICH ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA LUB PRZYRZĄDÓW DO SZOROWANIA DO CZYSZCZENIA JAKICHKOLWIEK CZĘŚCI KUCHENKI MIKROFALOWEJ.

NIE PRYSKAĆ WODĄ BEZPOŚREDNIO NA KUCHENKĘ. MOŻE TO PROWADZIĆ DO PORAŻENIA PRĄDEM, UPŁYWU PRĄDU LUB USZKODZENIA KUCHENKI.

KUCHENKI NIE WOLNO CZYŚCIĆ STRUMIENIEM WODY POD CIŚNIENIEM.

Zewnętrzna powierzchnia obudowy

Zewnętrzna powierzchnia obudowy kuchenki może być z łatwością czyszczona delikatnym środkiem i miękka ściereczką. Upewnij się, czy środek czyszczący został dokładnie starty wilgotną ściereczką oraz osusz obudowę suchym ręcznikiem.

OSTRZEŻENIE:

NIE WŁĄCZAĆ KUCHENKI PRZY ZDJĘTEJ OSŁONIE OTWORÓW WENTYLACYJNYCH.

Panel sterowania

Używając ściereczki lekko nawilżonej wodą, delikatnie wycieraj panel aż do jego wyczyszczenia. Nie stosować żadnych środków chemicznych ani trących. Unikać stosowania nadmiernej ilości wody. W przeciwnym wypadku może dojść do poważnego uszkodzenia panelu, uniemożliwiającego użycie przycisków.

Wnętrze kuchenki

1) Z powodów higienicznych oraz by ułatwić czyszczenie, ścieraj wszelkie rozpryski lub wycieki miękką wilgotną ściereczką lub gąbką na koniec każdego dnia pracy. W przypadku większych rozlań, zastosuj delikatny środek myjący i kilka razy przetrzyj zabrudzone miejsce wilgotną szmatką aż do usunięcia resztek potrawy.

   Nagromadzone rozpryski mogą się przegrzewać i zacząć dymić lub nawet się zapalić oraz powodować powstawanie łuku elektrycznego.
2) Zawsze utrzymuj ceramiczne dno w czystości. Pozostawienie tłuszczu w komorze kuchenki może powodować jego przegrzewanie, dymienie lub nawet zapalenie podczas kolejnego użycia kuchenki.

OSTRZEŻENIE:

NIE WYJMOWAĆ CERAMICZNEGO DNA Z KUCHENKI.

3) Upewnij się, czy delikatny środek lub woda nie dostają się przez małe otwory do ścianek, co może uszkodzić kuchenkę.
4) Nie stosuj środków w sprayu do czyszczenia wnętrza kuchenki.

Drzwiczki

Aby usunąć zabrudzenia z drzwiczek, regularnie czyść ich obydwie strony, zawiasy i powierzchnię miękką, wilgotną szmatką. Nie stosuj trących ani ściernych środków czyszczących.

Filtr wlotu powietrza

Utrzymuj filtr wlotu powietrza w czystości. Oczyszczaj filtr wlotu powietrza co dwa tygodnie.

Umyj filtr wlotu powietrza lekko namydloną wodą, opłucz i osusz miękką ściereczką.

Filtr wlotu powietrza można łatwo wyjąć używając monety (o grubości poniżej 2 mm).

Nie włączaj kuchenki bez zamontowanego filtra wlotu powietrza.

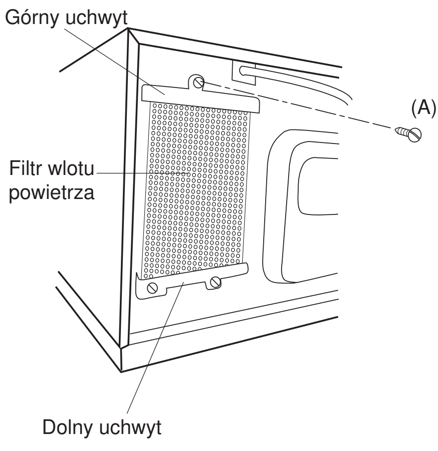
Demontaż:

1. Wykręć śrubę specjalną (A) zgodnie z Rys. 1.
2. Zdejmij górny uchwyt z filtra wlotu powietrza.
3. Wyjmij filtr wlotu powietrza z dolnego uchwytu.

Ponowny montaż:

1. Włóż filtr wlotu powietrza w szczelinę dolnego uchwytu.
2. Załóż górny uchwyt na filtr wlotu powietrza.
3. Przymocuj górny uchwyt i filtr wlotu powietrza do kuchenki śrubą specjalną (A) zgodnie z Rys. 1.

Rys. 1

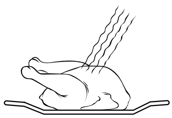


PRZEWODNIK

CO WARTO WIEDZIEĆ O MIKROFALACH

Mikrofale powodują drgania cząsteczek wody zawartych w żywności. Powstające w wyniku tego tarcie wytwarza ciepło, które można wykorzystać do rozmrażania lub gotowania żywności.

Żywność

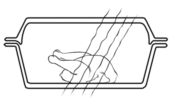


Żywność pochłania mikrofale

ODPOWIEDNIE NACZYNIA I PRZYBORY

Szkło, tworzywo szklano-ceramiczne i porcelana
Żaroodporne naczynia i przybory wykonane ze szkła, z tworzywa szklano-ceramicznego lub porcelany nadają się do użytku w kuchence. Jednakże takie naczynia nie mogą zawierać metalu (np. szkła ołowiowego) ani być pokryte metalem (np. złote obramowanie, błękit kobaltowy).

Szkło, porcelana, tworzywa sztuczne ceramiczne, papier itp.



Mikrofale swobodnie przenikają

Ceramika
zwykle jest odpowiednia, ale musi być emaliowana. W przypadku stosowania naczyń i przyborów nieemaliowanych, materiał, z którego są wykonane, może pochłaniać wilgoć i je rozgrzewać. Może to powodować pękanie materiału.

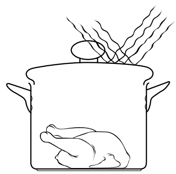
Naczynia z tworzywa sztucznego i papieru
Naczynia z papieru lub naczynia i przybory z żaroodpornego i odpornego na mikrofale tworzywa sztucznego są odpowiednie do rozmrażania, ogrzewania i gotowania. Proszę przestrzegać zaleceń producenta.

Folia z tworzyw sztucznych do użytku w kuchenkach mikrofalowych
lub folia żaroodporna jest odpowiednia do przykrywania lub zawijania żywności. Proszę przestrzegać zaleceń producenta.

Torby do pieczenia
mogą być stosowane w kuchenkach mikrofalowych. Nie wolno zamykać toreb metalowym zatrzaskiem, ponieważ zatrzask może spowodować stopienie się folii torby. Torbę należy zamknąć sznurkiem i przebić kilkakrotnie widelcem. Folie nieżaroodporne, np. folie zapewniające świeżość produktów, nie powinny być stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Metale
nie powinny, z zasady, być stosowane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mikrofale nie przenikają przez metal i nie dotrą do żywności znajdującej się wewnątrz metalowego naczynia. Jednakże jest kilka wyjątków: można użyć małych pasków folii aluminiowej do przykrywania części żywności w celu zapobieżenia ich rozmrożeniu lub zbyt szybkiego upieczeniu (np. skrzydełka z kurczaka).

Metal



Mikrofale są odbijane

Można stosować małe metalowe szpikulce lub aluminiowe tacki (gotowych produktów). Jednakże ich ilość musi być proporcjonalnie niewielka w odniesieniu do ilości żywności. Np. aluminiowe pojemniki muszą być wypełnione żywnością co najmniej w 2/3 do 3/4. Zaleca się przełożenie żywności do pojemników przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

W przypadku użycia aluminiowych tac lub innych metalowych naczyń lub przyborów, należy je umieścić co najmniej 2,0 cm od ścian komory kuchenki. W przeciwnym wypadku iskrzenie może spowodować uszkodzenie ścian komory kuchenki.

Nie stosować żadnych przyborów ani naczyń platerowanych, z metalowymi częściami lub wysuniętymi elementami z metalu np. śrubami, taśmami lub rączkami.

TESTOWANIE NACZYŃ I PRZYBORÓW

Przeprowadź opisany poniżej test, jeśli nie masz pewności, czy dane naczynie może być używane w kuchence mikrofalowej: Włóż naczynie do kuchenki, następnie postaw szklankę z około 150 ml wody na naczyniu lub obok niego i włącz kuchenkę na 100% mocy na 1 do 2 minut. Jeśli potem naczynie w dotyku jest zimne lub letnie oznacza to, że nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej. Nie wykonuj tego testu z naczyniami z tworzyw sztucznych, ponieważ mogą się one stopić.

INFORMACJE O POZIOMIE MOCY

Moc 100 P - 70 P:
Wysoka moc jest idealna do ogrzewania lub odświeżania żywności. Tego ustawienia można też używać do gotowania np. wody i dalszego przygotowywania z niższą mocą (np. dla ryżu i makaronu)

Moc 60 P - 40P:
Do gotowania dłużej i do mniejszych produktów żywnościowych.

Moc 30P - 20P:
Do ostrożnego gotowania delikatnych potraw. Używana też do trzymania na wolnym ogniu lub do makaronu lub ryżu.

Moc 10 P:
Niski poziom mocy służy głównie do rozmrażania. Można go też stosować do gotowania bardzo delikatnych potraw np. sosu serowego.
P= procent

Zalecamy przykrywanie żywności w celu gotowania lub odgrzewania. Poza tym można żywności spryskać niewielką ilością wody (można też użyć wody słonej lub nawet bulionu).
Para wodna pozwala utrzymać wilgoć żywności i przyspieszyć gotowanie.

KARTA GOTOWANIA I PRZEPISY

	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	200g	400g	600g	Komentarz
ROZMRAŻANIE	Mięso	-18°C	10P	około 5'30"	około 10'	około 15'	Przewrócić po upływie 1/2 całkowitego czasu rozmrażania. Odstawić na około 15 minut.
	Drób	-18°C	10P	około 7'	około 10'30"	około 15'	
	Ryby	-18°C	10P	około 5'30"	około 10'	około 15'	
	Owoce	-18°C	10P	około 5'20"	około 9'	—	
	*Ciasto (bez owoców ani sera)	-18°C	10P	około 2'	około 3'	około 4'	
	*Ciasto z kremem	-18°C	10P	około 1'50"	około 2'50"	—	
	Krewetki	-18°C	10P	około 5'30"	około 9'	około 14'	
	**Zimne mięso	-18°C	10P	około 5'20"	około 7'	około 9'30"	
ODGRZEWANIE	Zupa, czysta	5±2°C	100P	około 1'20"	około 2'40"	około 3'50"	Przykryć folią do użytku w kuchence mikrofalowej lub przykrywką. Dobrze pomieszać po odgrzaniu.
	Zupa, kremowa	5±2°C	100P	około 1'30"	około 3'	około 4'	
	Zapiekanki	5±2°C	100P	około 1'30"	około 3'	około 4'20"	
	Dodatki, Makaron/Kluski	5±2°C	100P	około 1'30"	około 2'30"	około 3'30"	
	Dodatki, Ryż	5±2°C	100P	około 1'30"	około 2'30"	około 3'30"	
	Dodatki, Ziemniaki	5±2°C	100P	około 1'30"	około 2'30"	około 3'40"	
	Dodatki, Warzywa	5±2°C	100P	około 1'30"	około 2'30"	około 3'30"	
	Fasola w sosie pomidorowym	5±2°C	100P	około 1'30"	około 2'30"	około 3'40"	
	Gulasz, Potrawka	5±2°C	100P	około 1'45"	około 2'45"	około 3'20"	—
	*Mięso	5±2°C	100P	około 1'10"	około 2'	—	
	*Kiełbaski	5±2°C	100P	około 25-30 s	40 s	50 s	
GOTOWANIE	Dodatki, Ziemniaki	20±2°C	100P	około 3'30"	około 6'30"	około 8'	Użyć pokrywki do zapiekanek. Pomieszać po upływie 1/2 czasu gotowania.
	Dodatki, Warzywa	20±2°C	100P	około 3'30"-4'	około 7'	około 8'	

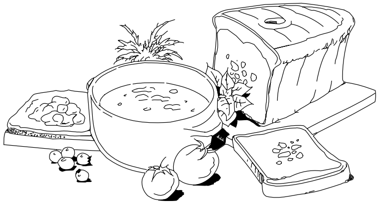
*wskazania według ilości sztuk (1, 2, 3 sztuki) nie według gramatury.

**Wyjąć części rozmrożone. Odstawić na około 15 minut.

	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	1 szt.	2 szt.
INNE	Ciastka (z owocami lub kruszonką)	20±2°C	100P	około 10 s	–
	*Pączki	20±2°C	100P	około 9 s	około 14 s
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100P	około 20 s	około 27 s
	*Burger	5±2°C	100P	około 1'	około 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50P	około 1'50"	około 3'
	Grzanka z bekonem (40 g)	20±2°C	100P	15 s	–
	Jajka sadzone z bekonem (140 g)	5±2°C	100P	50 s	–

*wskazania według ilości sztuk (1, 2 sztuki) nie według gramatury.

Przepisy



Jajka sadzone

Zmieszać dwa jajka z solą, pieprzem i niewielką ilością mleka. Gotować około minutę i 30 sekund, mieszając trzy razy podczas gotowania.

Bekon

Położyć dwa cienkie plasterki bekonu pomiędzy papierowymi ręcznikami i gotować około 45 s.

Tost po hawajsku

Przygotuj tosty i posmaruj je masłem. Połóż, po kolei, plasterek szynki, plasterek ananasa i plasterek sera jedne na drugim na talerzu i gotuj około 40 s. Po skończeniu gotowania połóż na wcześniej przygotowanym toście.

Gorąca czekolada ze śmietaną

Wlej 150 ml mleka do dużej szklanki. Dodaj 30 g czarnej czekolady (w kawałkach). Zamieszaj i gotuj przez minutę i 20 sekund. Pomieszaj raz w połowie tego czasu. Dodaj trochę ubitej śmietany i podawaj z posypaną czekoladą w proszku.

Wszystkie przepisy należy przygotowywać z poziomem mocy 100 P.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA: POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA PRIHODNJO REFERENCO

1. Uporaba te naprave je namenjena predvsem strokovnjakom, izurjenim uporabnikom v prodajalnah, lahki industriji in na kmetijah pa tudi za neprofesionalno, komercialno uporabo.
2. Pečica je namenjena le uporabi na pultu. Ni primerna za vgradnjo v kuhinjsko enoto. Pečice ne nameščajte v omarice.
3. Električna vtičnica mora biti dostopna, da v nujnem primeru lahko pečico enostavno odklopite z napajanja.

   Če opazite dim ali znamenje vžiga: Pustite vrata pečice zaprta in ugasnite napravo, s tem da odstranite električni vtikač iz vtičnice in tako zadušite plamen. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči ogenj in poškoduje pečico.
4. Nad pečico naj bo vsaj 15 cm prostora.
5. Naprava ni namenjena, da bi jo uporabljale osebe (vključno z otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, razen če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
6. Otroke nadzorujte in tako zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali.
7. **OPOZORILO:** Otroci lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o varni uporabi ustrezno poučili in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe.
8. **OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.
9. **OPOZORILO:** Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser.
10. Če je napajalni kabel te naprave poškodovan, je nevaren in ga mora zamenjati pooblaščeni serviser za SHARP.
11. **OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ni dovoljeno segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
12. **OPOZORILO:** Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zapoznelo eruptivno vretje, zato je pri rokovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost.
13. Jajc ne kuhajte v lupini, celih trdo kuhanih jajc pa ne grejte v mikrovalovni pečici, ker jih lahko raznese tudi po tem, ko je pečica že končala s segrevanjem. Za kuhanje oz. pogrevanje neumešanih jajc najprej predrite rumenjak in beljak, v nasprotnem primeru lahko jajca raznese. Olupite in narežite trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici.
14. Pribor je treba preveriti, če je primeren za uporabo v pečici. Glejte "VODIČ" na strani SL-8. Za pripravo hrane uporabljajte posodo za mikrovalovne pečice.
15. **OPOZORILO:** Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
16. Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.
17. Pečico redno čistite in sproti odstranjujte morebitne ostanke hrane.
18. Neredno čiščenje pečice lahko privede do propadanja površin, kar lahko skrajša življenjsko dobo pečice in povzroči nevarne situacije.
19. Glej navodila za čiščenje tesnil vrat, odprtin in sosednjih delov na strani SL-7.
20. Pečice ne smete čistiti z visokotlačnim čistilnikom.

Da bi se izognili tveganju za požar

1. **Mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoki nivoji moči ali predolgi časi kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo požar.**
2. Električno napajanje (izmenični tok) mora biti 230 V, 50 Hz z najmanj 16 A varovalko na napajalnem kablu ali najmanj 16 A tokovnim prekinjalom. Če uporabljate dve pečici, mora biti vsaka zavarovana s 16 A varovalko na napajalnem kablu ali tokovnim prekinjalom.
3. Priporočamo, da zagotovite ločen električni tokokrog, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.
4. Pečice ne postavljajte na vroča mesta, npr. blizu konvekcijske pečice.
5. Ravno tako mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.
6. Pečice ne shranjujte niti ne uporabljate zunaj.
7. **Po uporabi očistite keramično podlago in čelni del oboda pečice. Te površine morajo biti suhe in nemastne. Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.**
8. V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov.
9. Ne zakrivajte prezračevalnih odprtin.
10. S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd. Iskrenje kovinskih površin lahko povzroči požar.
11. Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za pogrevanje olja ali cvrtje. Temperature ni mogoče nadzorovati in olje se lahko vžge.
12. Za pripravo pokovke uporabljate le posebno pokovko, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
13. V pečici ne shranjujte hrane ali raznih drugih stvari.
14. Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se prepričate, da pečica obratuje, tako kot želite.
15. Da bi preprečili pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri kuhanju ali pogrevanju hrane z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer klobase v testu, pite ali božični puding.

16. Ustrezne napotke sli lahko ogledate v teh navodilih in v priloženi kuharski knjižici.

Da bi se izognili tveganjem za poškodbe

OPOZORILO:

1. Ne uporabljajte pečice, če je poškodovana ali okvarjena. Pred uporabo preverite naslednje:
   a) Vrata; prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta in da niso povešena ali zvita.
   B) Tečaji in varnostni zatiči vrat; preverite in se prepričajte, da niso zlomljeni ali odviti.
   c) Tesnila vrat in tesnilne površine; prepričajte se, da niso poškodovane.
   d) V prostoru za kuhanje ali na vratih; prepričajte se, da ni vdrtin.
   e) Napajalni kabel in vtič; prepričajte se, da nista poškodovana.
2. Ne uporabljajte pečice, če so vrata odprta in ne predelujte varnostnih zatičev vrat.
3. Ne uporabljajte pečice, če se med tesnili vrat in tesnilnimi površinami nahaja kakšen predmet.
4. Ne dovolite, pa bi se na vratnem tesnilu in ob njem začele kopičiti maščoba in nečistoče. Sledite navodilom za “Nega in čiščenje”, stran SL-7.
5. Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se glede previdnostnih ukrepov glede uporabe mikrovalovne pečice posvetujejo s svojim zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika.

Za izogibanje nevarnostim električnega udara

1. Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjega pokrova.
2. V odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. V primeru, da kaj razlijete, nemudoma izklopite pečico in izvlecite vtič ter pokličite pooblaščenega serviserja SHARP.
3. Napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
4. Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali delovne površine.
5. Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam, vključno s hrbtno stranjo pečice.
6. Pred menjavo lučke pečice, slednjo izklopite.

Za izogibanje nevarnosti eksplozije in nenadnega vrenja

1. Nikoli ne uporabljajte zaprtih posod. Pred uporabo odstranite tesnila in pokrove. Zaprte posode lahko eksplodirajo, saj se v njih nabere tlak, tudi ko je pečica že izklopljena.
2. Bodite še posebej pozorni, ko z mikrovalovi segrevate tekočine. Uporabite široko posodo, da lahko mehurčki izhajajo.

   Tekočin nikoli ne segrevajte v ozkih posodah, kot so otroške stekleničke, saj lahko to povzroči, da vsebina ob segretju izbruhne iz posode in povzroči opekline.

   Da bi preprečili nenadne izbruhe vrele tekočine in morebitne oparine:

   1. Hrane ne segrevajte predolgo (glejte strani SL-9,10).
   2. Pred segrevanjem/pogrevanjem tekočino premešajte.
   3. V tekočino med pogrevanjem vstavite stekleno cevko ali podoben pripomoček (ne sme biti kovinski).
   4. Naj tekočina v pečici stoji najmanj 20 sekund po koncu kuhanja, da bi preprečili eruptivno vretje.
3. Pred kuhanjem predrite kožo živil, kot so krompir, klobase in sadje, sicer lahko eksplodirajo.

Da bi se izognili tveganjem za opekline

1. **Ko hrano odstranjujete iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da bi preprečili opekline.**
2. Posode, pokovko ali vrečke za kuhanje v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da bi se izognili oparinam in izbruhu vrele tekočine.
3. **Za izogibanje opeklinam, pred postrežbo vedno preverite temperaturo hrane, še posebej pa bodite previdni, ko pripravljate obroke dojenčkom, otrokom in starejšim.**

   Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače; vedno preverite temperaturo hrane.
4. Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da bi preprečili opekline zaradi izhajajoče pare in vročine.
5. Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklin.
6. Otrokom ne dovolite odpiranja vrat, saj bi se lahko opekli.
7. Ne dotikajte se zadnjega dela pečice, saj se slednji med delovanjem zelo segreje.

Da bi preprečili napačno uporabo pečice s strani otrok

1. Ne naslanjajte se na vrata pečice. Ne igrajte se s pečico in ne uporabljajte je kot igračo.
2. Otroke poučite o vseh pomembnih varnostnih navodilih: uporaba držal za lonce, previdno odstranjevanje pokrovov, pozornost glede embalaže (npr. materiali, ki se samodejno segrevajo), ki je namenjena posebni zapečenosti hrane, saj se lahko izjemno segreje.

Druga opozorila

1. Nikoli ne spreminjajte oblike in funkcionalnosti pečice.
2. Pečice med obratovanjem ne premikajte.
3. Ta pečica je namenjena le za pripravo hrane. Ni je dovoljeno uporabljati v komercialne ali raziskovalne namene.

Za uporabo pečice brez težav in preprečevanje poškodb.

1. Prazne pečice nikoli ne vklapljate.
   V nasprotnem primeru lahko pečico poškodujete.
2. Ko uporabljate posodo za posebno zapečenost hrane ali material, ki se samodejno segreva, na dno vedno postavite izolirni material, ki je odporen na vročino, kot je porcelanast krožnik, da preprečite poškodbe keramične podlage zaradi vročine.Ne presegajte časa za segrevanje, ki ga navajajo navodila za uporabo posode.
3. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki odbijajo mikrovalove in lahko povzročijo iskrenje. V pečico ne postavljajte pločevink.

4. Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.
5. Pečice ne uporabljajte v bližini parnih kuhalnikov ali fritez.

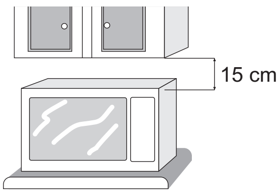
OPOMBA

1. Če niste prepričani, kako priklopiti pečico, se posvetujte s pooblaščenim usposobljenim električarjem.
2. Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo na pečici ali osebne poškodbe, ki izhajajo iz neupoštevanja postopkov za pravilen električni priklop.
3. Na stenah pečice ali okoli vratnih tesnil ter tesnilnim površinah se lahko občasno nabere vodna para ali kapljice. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča, ali da je okvarjena.

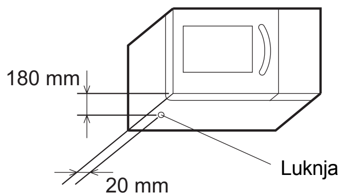
NAMESTITVENA NAVODILA

OPOZORILO: Gradivo z opozorili (POSEBNA NAVODILA IN OPOZORILA) imejte shranjeno blizu pečice, na enostavno dostopnem mestu.

1) Iz prostora za kuhanje odstranite vso embalažo. Odstranite tudi modro zaščitno folijo, ki je na zunanjem delu pečice.
2) Pečico skrbno preglejte glede morebitnih poškodb.
3) Pečico postavite na ravno, trdno podlago, ki zagotavlja, da boste v pečici lahko pripravljali tudi večje obroke. Pečice ne postavite v težko dosegljiv položaj. Če je lega pečice previsoka obstaja nevarnost, saj se hrane ne da odstraniti varno.
4) Prepričajte se, da je nad pečico najmanj 15 cm prostora.



5) Vtič pečice varno vklopite v standardno ozemljeno hišno električno vtičnico.
6) Pečico lahko namestite na delovni pult ali podnožje. Na spodnjem delu pečice je luknja za pritrditveni vijak. Ko pečico namestite na mesto, kjer bo stala, v delovno ploščo izvrtajte luknjo za 5 mm samorezni vijak. Luknja naj bo 20 mm od leve stranice in 180 mm od čelne površine oboda pečice.



7) Namen te pečice ni zlaganje ene na drugo.

PRIPOMOČKI

Prepričajte se, da so priloženi naslednji pripomočki:

- Navodila za uporabo
- Opozorilni list (POSEBNA NAVODILA IN OPOZORILA: koda dela TCAUHA429WRRZ, TCAUHA430WRRZ in TCAUHA445WRRZ)

OPOMBA:

- Ko naročate pripomočke, prodajalcu ali pooblaščenemu SHARP-ovemu serviserju sporočite naslednje: naziv dela in model.
- Ime modela je natisnjeno na platnici teh navodil.

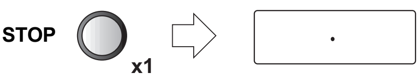
PRED UPORABO

Pečico vklopite.

1. Zaslon pečice bo utripal:



2. Če boste pritisnili na gumb STOP, se bo na zaslonu prikazalo:



Uporaba gumba STOP

Gumb **STOP** uporabite za:

1. izbris napake pri programiranju.
2. začasno zaustavitev pečice med kuhanjem.
3. preklic programa med kuhanjem tipko pritisnite dvakrat.

NIVO MOČI MIKROVALOV

Vaša mikrovalovna pečica ima 5 nivojev moči. Za izbiro nivoja moči za kuhanje, sledite nasvetom v razdelku z recepti.

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

100 P (1000 W) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje npr. juh, hrane iz pločevink, enolončnic, vročih pijač, zelenjave, rib itd.

70 P (700 W) se uporablja za daljše kuhanje ali gosto hrano, kot so pečenka, mesna štruca in sestavljeni obroki, tudi za občutljiva živila, kot so sirne omake in biskvit. Pri tej zmanjšani moči omaka ne bo prekipela in hrana se bo skuhala enakomerno in se ne bo razkuhala ob robovih.

50 P (500 W) za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govedine. S to nastavitvijo bo meso mehko.

30 W (300 W) nastavitev za odtajevanje) za odtajevanje. S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavitev pa je primerna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.

10 P (100 W) Za nežno odtajevanje, npr. kremnih sladic in peciva.

P = odstotek

Za nastavitev moči, pritisnite in zadržite gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** dokler se na zaslonu ne prikaže želeni nivo. Če gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** pritisnete dvakrat, bo na zaslonu prikazano 100P. Če zgrešite želeni nivo, gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** držite dalje, dokler ne nastavite želenega nivoja. **Če ne boste izbrali nobenega nivoja, je samodejno nastavljen nivo 100 P.**

KAKO UPORABLJATI PEČICO

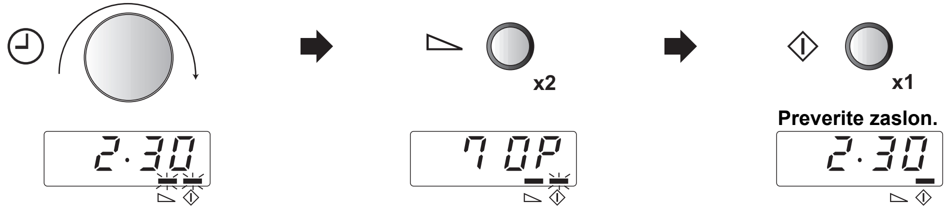
Čas delovanja vaše pečice lahko programirate do 30 minut (30,00). Vhodna enota časa kuhanja (odtaljevanja) je od 10 sekund do 1 minute. Kot je prikazano v tabeli, so posamezne enote odvisne od skupnega časa kuhanja.

Čas kuhanja	Enota povečevanja
0-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta

Primer:

Predvidevajmo, da želite juho segrevati 2 minuti in 30 sekund, z močjo mikrovalov 70 P.

1. Z obračanjem gumba **ČASOVNIK/TEŽA** v smeri urinega kazalca, nastavite želeni čas kuhanja. (2 min. in 30 s)
2. Želen nivo moči mikrovalov izberete tako, da gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** pritisnete dvakrat.
3. Za začetek kuhanja pritisnite gumb **START**.



OPOMBA:

1. Če med kuhanjem odprete vrata, se čas kuhanja na digitalnem zaslonu samodejno ustavi. Čas kuhanja se prične znova odštevati, ko vrata zaprete in pritisnete gumb **START**.
2. Če med kuhanjem želite preveriti kateri nivo moči je nastavljen, pritisnite gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV**. Vrednost bo prikazana dokler boste držali gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV**.
3. Vrtljivi gumb **ČASOVNIK/TEŽA** lahko obračate v obe smeri. Če ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca, se bo čas kuhanja zmanjševal od 30 minut navzdol.

DRUGE PRIROČNE FUNKCIJE

1. KUHANJE Z VEČ ZAPOREDNIMI NAČINI

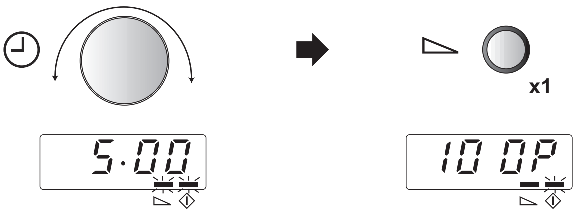
Vnesete lahko največ 3 zaporedja.
Za vsakega lahko vnesete čas kuhanja do 30 minut za posamezno fazo. Skupni čas kuhanja je največ 30 minut.

Primer:

Da bi kuhali:	5 minut pri moči 100 P	(1. stopnja)
	16 minut pri moči 30 P	(2. stopnja)

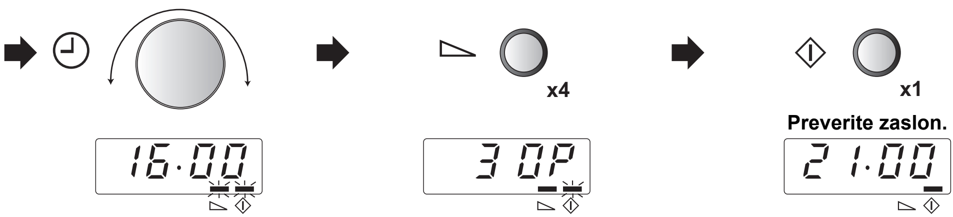
1. STOPNJA

1. Z obračanjem gumba **ČASOVNIK** v smeri urinega kazalca, nastavite želeni čas kuhanja.
2. S pritiskom na gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** nastavite želeni nivo moči.



2. STOPNJA

3. Z obračanjem gumba **ČASOVNIK** v smeri urinega kazalca, nastavite želeni čas kuhanja.
4. S štirikratnim pritiskom na gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV** nastavite želeni nivo moči.
5. Za začetek kuhanja enkrat pritisnite gumb **START**



(Pečica bo 5 minut kuhala z močjo 100 P, nato pa 16 minut z močjo 30 P.)

OPOMBA: Če skupni čas kuhanja presega 30 minut, bo na zaslonu prikazano EE.
Pritisnite gumb **STOP** za ponovno programiranje.

DRUGE PRIROČNE FUNKCIJE

2. FUNKCIJA MINUTA PLUS

Z gumbom **+1min** lahko upravljate dve naslednji funkciji:



a. Neposredni začetek

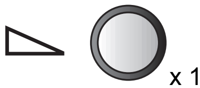
Če pritisnete gumb **+1 min**, lahko vklopite kuhanje z močjo mikrovalov 100 P za 1 minuto.

b. Podaljšanje časa kuhanja

Če gumb pritisnete med kuhanjem, lahko z vsakim pritiskom podaljšate čas kuhanja za 1 minuto. Maksimalni čas je 30 minut.

3. ZA PREVERJANJE NIVOJA MOČI

Da bi nivo moči mikrovalov preverili med kuhanjem, pritisnite gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV**.



Nivo moči bo prikazan dokler boste držali pritisnjen gumb **NIVO MOČI MIKROVALOV**.

Pečica bo še naprej odštevala, čeprav zaslon prikazuje nivo moči.

PREVERJANJA PRED KLICANJEM SERVISERJA

Preden pokličete serviserja, preverite naslednje.

1. Električno napajanje
   Preverite, če je vtikač pravilno priklopljen v ustrezno vtičnico.
   Preverite pravilnost delovanja električne varovalke/prekinjale tokokroga.
2. Ko so vrata odprta:
   Ali sveti lučka v pečici? DA _____ NE _____
3. Postavite 150 ml skodelico vode v pečico in zaprite vrata.
   Programirajte pečico na eno minuto s 100 P močjo in jo vklopite.
   A. Ali se lučka vklopi? DA _____ NE _____
   B. Ali ventilacija deluje? DA _____ NE _____
   (Postavite dlan poleg odprtin in preverite pretok zraka.)
   C. Ali se po 1 minuti oglasi zvočni alarm? DA _____ NE _____
   D. Ali se indikator napredka kuhanja izklopi? DA _____ NE _____
   E. Ali je voda na koncu vroča? DA _____ NE _____

Če ste na katerega od zgornjih vprašanj odgovorili z “NE”, pokličite pooblaščenega SHARP-ovega serviserja in mu sporočite o podrobnosti o vašem preverjanju.

NEGA IN ČIŠČENJE

PEČICO REDNO ČISTITE IN SPROTI ODSTRANJUJTE MOREBITNE OSTANKE HRANE - Pečico imejte vedno čisto, sicer se lahko njena površina poškoduje. To lahko bistveno skrajša njeno življenjsko dobo in privede do nevarne situacije.

POZOR:

ZA ČIŠČENJE PEČICE NE UPORABLJAJTE KOMERCIALNIH ČISTIL ZA PEČICE, ABRAZIVNIH ALI AGRESIVNIH BLAZINIC ZA POLIRANJE, KI LAHKO POŠKODUJEJO DELE VAŠE MIKROVALOVNE PEČICE.

NE ŠKROPITE VODE NEPOSREDNO PO PEČICI, KAJTI TO LAHKO POVZROČI ELEKTRIČNI UDAR, UHAJANJE NAPETOSTI NA DELE PEČICE ALI POŠKODBE PEČICE.

PEČICE NE SMETE ČISTITI Z VISOKOTLAČNIM ČISTILNIKOM.

Zunanjost pečice

Zunanjost pečice lahko enostavno očistite z blago milnico in vodo. Odvečno milnico obrišite s krpo in površino osušite z mehko brisačo.

POZOR:

NE VKLAPLJAJTE PEČICE, KI NIMA NAMEŠČENEGA POKROVA ODPRTIN ZA ZRAČENJE.

Nadzorna plošča

Za brisanje površine uporabljajte le mehko, z vodo navlaženo krpo. Izogibajte se uporabi prevelike količine vode. Ne uporabljajte nobenih kemičnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. To lahko povzroči različne poškodbe panela in onemogoči premikanje gumbov.

Notranjost pečice

1) Za vzdrževanje čistoče, dnevno obrišite razlito hrano z mehko krpo ali viledo. Pri večjih razlitjih uporabite blago milnico in vlažno krpo, poskrbite, da boste odstranili vse nečistoče.
   Vgrajeni vlažilniki se lahko pregrejejo in začnejo povzročati dim ter iskrenje.
2) Keramično podlago vzdržujte čisto. Če bo na njej ostala hrana ali maščoba, se bo pregrevala, nastajal bo dim, lahko pride celo do požara.

POZOR:

KERAMIČNE PODALGE NIKOLI NE ODSTRANJUJTE IZ PEČICE.

3) Prepričajte se, da milnica ali voda ne bosta zašli v odprtine na stenah pečice, kar bo lahko povzročilo poškodbe.
4) Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte nobenih razpršil.

Vrata

Za ohranjanje čiste pečice, redno odstranjujete nečistoče z obeh strani vrat, vratnih tesnil in bližnjih delov. Za čiščenje uporabljajte mehko krpo, nikakor pa ne uporabljajte agresivnih in abrazivnih čistil.

Filter dovoda zraka

Filter dovoda zraka mora biti vedno čist. Očistite ga vsaj enkrat na dva tedna.

Filter dovoda zraka operite z blago milnico, izperite in obrišite z mehko krpo.

Filter enostavno odstranite s pomočjo kovanca (debelega manj kot 2 mm.)

Ne uporabljajte pečice brez nameščenega filtra dovoda zraka.

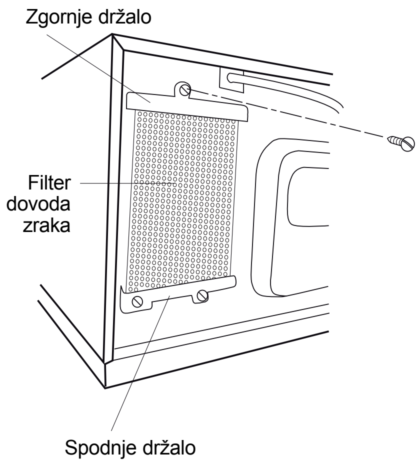
Odstranjevanje:

1. Odvijte posebni vijak (A), kot je prikazano na sliki
2. Odstranite zgornje držalo filtra dovoda zraka.
3. Odstranite filter s spodnjega držala.

Namestitev nazaj:

1. Vstavite filter dovoda zraka v režo na spodnjem držalu.
2. Namestite zgornje držalo filtra dovoda zraka.
3. Pritrdite zgornje držalo in filter dovoda zraka s posebnim vijakom (A), kot je prikazano na sliki 1.

Slika 1

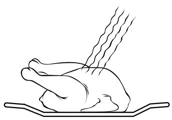


VODIČ

UPORABNE PODROBNOSTI ZA MIKROVALOVNE PEČICE

Mikrovalovi povzročijo, da molekule vode, ki so v hrani začnejo vibrirati. Trenje, ki pri tem nastaja ustvarja toploto, s pomočjo katere se hrana lahko odtali ali skuha.

Živilo



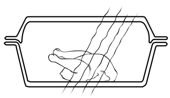
Mikrovalove vpije hrana

PRIMERNE POSODE

Steklo, steklokeramika in porcelan

Primerne so posode iz na vročino odpornega stekla, steklokeramike ali porcelana. Posode nikakor ne smejo vsebovati kovin (npr. svinčev kristal) ali biti obložene s kovino (npr. z zlato ali kobaltno obrobo).

Steklo, porcelan, keramika plastika, papir itd



Mikrovalovi prodrejo skozi

Keramika

je običajno primerna, vendar mora biti emajlirana. Če uporabljate neemajlirane posode, slednje lahko vpijejo vlago, ki povzroči segrevanje. To lahko povzroči razpoke.

Plastične in papirnate posode

Primerne so tudi na vročino odporne in za mikrovalovne pečice namenjene plastične ter papirnate posode. V njih lahko odtaljujete, segrevate ali kuhate. Sledite navodilom proizvajalca.

Plastična vrečka za mikrovalovne pečice

ali na vročino odporna vrečka je primerna za pokrivanje in zavijanje živil. Pri uporabi upoštevajte navodila proizvajalca.

Vrečke za pečenje

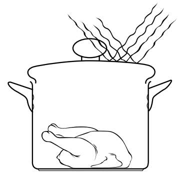
lahko uporabljate tudi v mikrovalovnih pečicah. Slednjih ne zapirajte s kovinskimi zaponkami, saj slednje lahko povzročijo taljenje vrečke. Vrečko zaprite z zadrgo in jo nekajkrat prebodite z vilicami. Embalaže, ki ni odporna na vročino, npr. takšne, ki jo uporabljate za ohranjanje sveže hrane, naj ne bi uporabljali v mikrovalovnih pečicah.

Kovine

slednjih praviloma ne smete uporabljati v mikrovalovnih pečicah, saj mikrovalovi ne morejo prodreti skoznje in doseči hrane v notranjosti.

Seveda je pri tem nekaj izjem: majhne trakove aluminijaste folije je mogoče uporabiti tako, da pokrijete določene dele hrane, tako da se le-ti ne odtajajo prehitro ali se pričnejo kuhati (npr. piščančje perutničke)

Kovina



Mikrovalovi se odbijajo

Uporabite lahko majhne kovinske paličice in aluminijaste pladnje. Vendar pa morajo biti majhne v razmerju glede na hrano, npr. aluminijaste posode morajo biti vsaj do 2/3 ali 3/4 napolnjene s hrano. Priporočljivo je, da hrano preložite v posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Če uporabljate aluminijaste pladnje ali druge kovinske posode, jih morate postaviti vsaj 2,0 cm od sten pečice, sicer se slednje lahko poškodujejo zaradi iskrenja.

Ne uporabljajte posod s kovinsko oblogo in kovinskimi deli, kot so vijaki, zatiči in ročaji.

TESTIRANJE POSOD

Če niste prepričani, ali je vaša posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, opravite naslednji preizkus: postavite posodo v pečico. Nanjo ali poleg nje postavite stekleno posodo s 150 ml vode. Vključite pečico s 100 % močjo za 1 do 2 minuti. Če posoda na otip ostane hladna ali samo topla, je primerna. Tega preizkusa ne uporabljajte za plastično posodo. Lahko se stali.

INFIRMACIJE O RAVNI MOČI

100 P - 70 P moč:

Visoka raven moči je primerna za segrevanje ali regeneracijo hrane. Uporabite jo lahko tudi za vretje, kasneje pa kuhate pri nižji moči (npr. riž ali testenine).

60 P - 40 P moč:

Za daljše čase kuhanja in kompaktne vrste živil.

30 P - 20 P moč:

Za natančnejšo pripravo jedi in občutljive menije. Po kuhanju pa za počasno vretje testenin ali riža.

10 P moč:

Nizka raven moči je pretežno namenjena odmrzovanju. Lahko jo uporabite tudi za kuhanje občutljivih jedi, recimo sirove omake.

P = odstotek

V osnovi je priporočeno, da hrano med kuhanjem ali segrevanjem pokrijete. Dodatno lahko po njej poškropite nekaj vode (porabite lahko slano vodo ali bujon).

Vodna para ohranja hrano vlažno in pomaga k hitrejšemu kuhanju.

TABELA ZA KUHANJE IN RECEPTI

	Meni	Zač. Temp.	Nivoji moči mikrovalov	200 g	400 g	600 g	Komentar
ODTA-LJEVA-NJE	Meso	-18 °C	10P	pribl. 5'30"	pribl. 10'	pribl. 15'	Na polovici odtaljevanja obrnite. Pustite stati 15 min.
	Perutnina	-18 °C	10P	pribl. 7'	pribl. 10'30"	pribl. 15'	
	Ribe	-18 °C	10P	pribl. 5'30"	pribl. 10'	pribl. 15'	
	Sadje	-18 °C	10P	pribl. 5'20"	pribl. 9'	—	
	*Sladice (brez sadja ali sira)	-18 °C	10P	pribl. 2'	pribl. 3'	pribl. 4'	
	*Sladica iz smetane	-18 °C	10P	pribl. 1'50"	pribl. 2'50"	—	
	Raki	-18 °C	10P	pribl. 5'30"	pribl. 9'	pribl. 14'	
	**Hladno meso	-18 °C	10P	pribl. 5'20"	pribl. 7'	pribl. 9'30"	
POGRE-VANJE	Juha, bistra	5±2 °C	100P	pribl. 1'20"	pribl. 2'40"	pribl. 3'50"	Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice ali pokrovom. Po segrevanju dobro premešajte.
	Juha, kremasta	5±2 °C	100P	pribl. 1'30"	pribl. 3'	pribl. 4'	
	Enolončnice	5±2 °C	100P	pribl. 1'30"	pribl. 3'	pribl. 4'20"	
	Priloge, testenine	5±2 °C	100P	pribl. 1'30"	pribl. 2'30"	pribl. 3'30"	
	Priloge, riž	5±2 °C	100P	pribl. 1'30"	pribl. 2'30"	pribl. 3'30"	
	Priloge, krompir	5±2 °C	100P	pribl. 1'30"	pribl. 2'30"	pribl. 3'40"	
	Priloge, zelenjava	5±2 °C	100P	pribl. 1'30"	pribl. 2'30"	pribl. 3'30"	
	Pečen fižol	5±2 °C	100P	pribl. 1'30"	pribl. 2'30"	pribl. 3'40"	
	Golaž, ragu	5±2 °C	100P	pribl. 1'45"	pribl. 2'45"	pribl. 3'20"	—
	*Meso	5±2 °C	100P	pribl. 1'10"	pribl. 2'	—	
	*Klobase	5±2 °C	100P	pribl. 25-30 s	40 s	50 s	
KUHA-NJE	Priloge, krompir	20±2 °C	100P	pribl. 3'30"	pribl. 6'30"	pribl. 8'	Posodo pokrijte. Na 1/2 časa kuhanja premešajte.
	Priloge, zelenjava	20±2 °C	100P	pribl. 3'30"-4'	pribl. 7'	pribl. 8'	

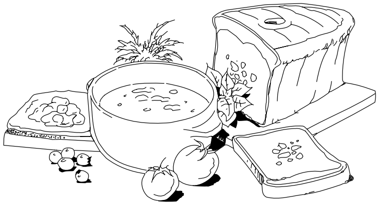
* Prikazi v kosih (1, 2, 3 kosi) ne v gramih.

** Odstranite odtaljene dele. Pustite jih stati približno 15 minut.

	Meni	Notr. temp.	NIVOJI MOČI MIKROVALOV	1 kos	2 kosa
SPECIALITETE	Dansko krhko pecivo	20±2 °C	100P	pribl. 10 s	–
	*Krofi/Berliner	20±2 °C	100P	pribl. 9 s	pribl. 14 s
	*Boucheés à la reine	20±2 °C	100P	pribl. 20 s	pribl. 27 s
	*Burger	5±2 °C	100P	pribl. 1'	pribl. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2 °C	50P	pribl. 1'50"	pribl. 3'
	Šunka v testu (40 g)	20±2 °C	100P	15 s	–
	Umešana jajca s slanino (140 g)	5±2 °C	100P	50 s	–

* Prikazi v kosih (1, 2 kosa) ne v gramih.

Recepti



Umešana jajca

V dve jajci umešajte sol, poper in malce mleka. Kuhajte približno 1 min 30 s. Vmes trikrat premešajte.

Slanina

Položite 2 tanki rezini šunke med papirnati brisači in ju kuhajte približno 45 s.

Opečeni kruhek Hawaii

Pripravite rezine za opečene kruhke in jih premažite z maslo. Na krožnik naložite rezino šunke, ananas in sir, ter kuhajte približno 40 s. Po končane kuhanju živila naložite na opečeni kruhek.

Vroča čokolada s smetano

V veliko skodelico natočite 150 ml mleka. Dodajte 30 g črne čokolade (razkosane). Premešajte in kuhajte 1 min 20 s. Ves enkrat premešajte. Dodajte nekaj stepene smetane, jo potresite z naribano čokolado in napitek postrezite.

Jedi, ki so navedene v receptih morate pripravljati s 100 P močjo mikrovalov.

D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	1.55 kW
Leistungsabgabe:	1000 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz *(Gruppe 2/Klasse B)
Geräuschpegel:	weniger als 70dB(A)
Außenabmessungen:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(T)
Garraumabmessungen:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(T)
Garrauminhalt:	28 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	Ca. 18 kg

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
(Dieses Produkt ist ausschließlich für die kommerzielle Anwendung bestimmt und fällt somit aus dem Rahmen von Verordnung (EG) 1275/2008 zur Durchführung der EU-Richtlinie 2005/32/EG hinsichtlich Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch im Bereitschafts- und im Aus-Zustand. Sharp empfiehlt nicht, das Produkt für den Haushaltsgebrauch zu verwenden, und übernimmt bei derartiger Verwendung keine Haftung.)

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	1.55 kW
Puissance de sortie:	1000 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz *(Groupe 2/classe B)
Niveau Sonore:	inférieur à 70 dB (A)
Dimensions extérieures:	520 mm(L) x 309 mm(H) x 424 mm(P)
Dimensions de la cavité:	351 mm(L) x 211 mm(H) x 372 mm(P)
Volume de la cavité:	28 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	18 kg environ

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
(Ce produit est prévu pour une utilisation professionnelle et en tant que tel n’est pas concerné par le Règlement (CE) 1275/2008 portant application de la Directive 2005/32/CE sur les exigences en matière d’écoconception relatives à la consommation d’énergie en mode veille et en mode arrêt. Sharp ne recommande pas l’utilisation de ce produit à des fins domestiques et se dégage de toute responsabilité en cas d’une telle utilisation.)

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	1.55 kW
Uitgangsvermogen:	1000 W (IEC 60705)
Microgolffrequentie:	2450 MHz *(groep 2/klasse B)
Geluidsniveau:	minder dan 70dB(A)
Afmetingen buitenkant:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(D)
Capaciteit oven:	28 l
Kooksysteem:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 18 kg

* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur. Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel. Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
(Dit product werd alleen voor commercieel gebruik ontworpen en als zodanig valt het buiten het bereik van Verordening (EG) nr. 1275/2008 van de Commissie van 17 december 2008 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Richtlijn 2005/32/EG van het Europees Parlement en de Raad, wat betreft voorschriften inzake ecologisch ontwerp voor het elektriciteitsverbruik van elektrische en elektronische huishoud- en kantoorapparatuur in de stand by-stand en de uit-stand. Sharp raadt af om het product voor huishoudelijke doeleinden te gebruiken en aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor dergelijk gebruik.)

I DATI TECNICI

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A, a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	1.55 kW
Potenza emessa:	1000 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz *(Gruppo 2/classe B)
Livello suono:	meno di 70 dB(A)
Dimensioni esterne:	520 mm(L) x 309 mm(A) x 424 mm(P)
Dimensioni cavità:	351 mm(L) x 211 mm(A) x 372 mm(P)
Capacità forno:	28 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	18 kg circa

* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
(Questo prodotto è progettato esclusivamente per applicazioni commerciali e in quanto tale non rientra nelle competenze del Regolamento (CE) 1275/2008 recante misure di esecuzione della Direttiva UE 2005/32/CE per quanto riguarda le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi standby e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio. Sharp non raccomanda l'uso del prodotto per applicazioni domestiche e non accetterà alcuna responsabilità in tal senso.)

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energia eléctrica de CA:	1.55 kW
Potencia de salida:	1000 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz *(grupo 2/clase B)
Nivel de sonido:	menos de 70 dB (A)
Dimensiones exteriores:	520 mm(An.) x 309 mm(Al.) x 424 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	351 mm(An.) x 211 mm(Al.) x 372 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	28 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	18 kg aproximadamente

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
(Este producto ha sido diseñado sólo para uso comercial y como tal no está cubierto por el Reglamento (CE) 1275/2008 por el que se desarrolla la Directiva 2005/32/CE en lo concerniente a los requisitos de diseño ecológico aplicables al consumo de energía eléctrica en los modos preparado y desactivado de los equipos eléctricos. Sharp no recomienda el producto para usos domésticos y no aceptará ninguna responsabilidad por dichos usos.)

CZ TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí střídavého proudu:	230 V, 50 Hz, jednofázové
Pojistka rozvodového vedení/jistič:	16A (časová prodleva)
Požadovaný výkon:	1,55 kW
Výstupní výkon:	1000 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln:	2450 MHz *(skupina 2/třída B)
Úroveň hluku:	méně než 70 dB(A)
Vnější rozměry:	520 mm(š) x 309 mm(v) x 424 mm(h)
Rozměry ohřívacího prostoru:	351 mm(š) x 211 mm(v) x 372 mm(h)
Objem trouby:	28 litrů
Homogennost vaření:	systém otočné antény
Váha:	cca 18 kg

* Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011. V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupiny 2 třídy B. Skupina 2 znamená, že zařízení úmyslně vytváří vysokofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření, které slouží k tepelné úpravě potravin. Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné k používání v domácnostech.
(Tento výrobek je navržen pouze pro komerční využití a jako takový nespadá do působnosti Nařízení (ES) 1275/2008, kterým se provádí směrnice EU 2005/32/ES, pokud jde o požadavky na ekodesign z hlediska spotřeby elektrické energie elektrických a elektronických zařízení v pohotovostním režimu a ve vypnutém stavu. Společnost Sharp nedoporučuje používat tento výrobek v domácnostech a nenese za takovéto použití zodpovědnost.)

(H) MŰSZAKI ADATOK

Váltóáramú hálózati feszültség:	230 V, 50 Hz, egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító:	16 A (időkésleltetéses)
Megkövetelt váltóáramú teljesítmény:	1,55 kW
Kimeneti teljesítmény:	1000 W (IEC 60705)
Mikrohullámú frekvencia:	2450 MHz *(2. csoport/B. osztály)
Zajszint:	kevesebb, mint 70dB(A)
Külső méretek:	520 mm(szél.) x 309 mm(mag.) x 424 mm(mély.)
A sütőtér méretei:	351 mm(szél.) x 211 mm(mag.) x 372 mm(mély.)
A sütő űrtartalma:	28 liter
Főzés homogenitása:	Forgó antennarendszer
Tömeg:	kb. 18 kg

* A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak. E megfelelőség alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezésnek minősül. A 2. csoportba sorolt berendezések rádiófrekvenciás energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában. A B. osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak. (Ez a termék kizárólag kereskedelmi alkalmazásra készült, így nem terjed ki rá a 2005/32/EK irányelvnek az elektromos berendezések készenléti és kikapcsolt üzemmódban fellépő elektromosáram-fogyasztására vonatkozó környezetbarát tervezési követelmények tekintetében történő végrehajtásáról szóló 1275/2008/EK Bizottsági rendelet hatálya. A Sharp nem ajánlja a terméket otthoni használatra és nem vállal semmilyen felelősséget az ilyen használatból eredő károkért.)

(SK) TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie:	230 V, 50 jednofázový prúd
Istenie/poistkový automat:	16 A (s posunom)
Príkon:	1,55 kW
Výkon:	1000 W (IEC 60705)
Mikrovlnná frekvencia:	2450 MHz *(skupina 2/trieda B)
Hladina zvuku:	menej než 70 dB(A)
Vonkajšie rozmery:	520 mm(Š) x 309 mm(V) x 424 mm(H)
Rozmery vnútorného priestoru:	351 mm(Š) x 211 mm(V) x 372 mm(H)
Objem vnútorného priestoru:	28 litrov
Jednotnosť varenia:	otočný anténový systém
Hmotnosť:	18 kg

* Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011. Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie účelovo vytvára vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetických lúčov na tepelnú úpravu potravín. Zariadenie triedy B znamená, že je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach. (Tento výrobok bol navrhnutý výhradne na komerčné použitie a ako taký nespadá do rámca Nariadenia (ES) 1275/2008, ktorým sa vykonáva Smernica EU 2005/32/ES o požiadavkách na spotrebu elektrickej energie ekologických výrobkov počas pohotovostného režimu a režimu vypnutia. Sharp neodporúča výrobok pre domáce použitie a neuznáva zodpovednosť za také použitie.)

(PL) SPECYFIKACJE

Napięcie zasilania:	230 V, 50 Hz, jedna faza
Bezpieczniki linii rozdzielczej/obwodu:	16 A (ze zwłoką)
Wymagana moc zasilania:	1,55 kW
Moc wyjściowa:	1000 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal:	2450 MHz *(grupa 2 / klasa B)
Poziom hałasu:	mniej niż 70 dB(A)
Wymiary zewnętrzne:	520 mm(szer.) x 309 mm(wys.) x 424 mm(gł.)
Wymiary wnęki:	351 mm(szer.) x 211 mm(wys.) x 372 mm(gł.)
Pojemność kuchenki:	28 litrów
Metoda zapewniania równomiernego gotowania:	Układ obrotowej anteny
Ciężar:	ok. 18 kg

* Niniejszy produkt spełnia wymagania europejskiej normy EN55011. Zgodnie z tą normą niniejszy produkt został zaklasyfikowany jako sprzęt z grupy 2, klasy B. Grupa 2 oznacza, że sprzęt celowo wytwarza energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu obróbki cieplnej żywności. Klasa B oznacza, że niniejszy sprzęt jest odpowiedni do użytku domowego.
(Niniejszy produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku komercyjnego i jako taki nie podlega Rozporządzeniu (EC) 1275/2008 wprowadzającemu w życie Dyrektywę Unii Europejskiej 2005/32/EC dotyczącą wymogów dla konstrukcji przyjaznych dla środowiska w zakresie zużycia energii elektrycznej w pozycjach czuwania i wyłączonej. Sharp nie zaleca stosowania niniejszego produktu w warunkach domowych i nie ponosi odpowiedzialności za takowe użycie.)

SL SPECIFIKACIJE

Napajanje z izmeničnim tokom:	230 V, 50 Hz, enofazni tok
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo:	16 A (časovni zamik)
Zahtevana moč:	1,55 kW
Izhodna moč:	1000 W (IEC 60705)
Frekvenca mikrovalov:	2.450 MHz *(Skupina 2/Razred B)
Raven hrupnosti:	Manj kot 70 dB (A)
Zunanje mere:	520 mm (Š) x 309 mm (V) x 424 mm (G)
Mere prostora za kuhanje:	351 mm (Š) x 211 mm (V) x 372 mm (G)
Prostornina pečice:	28 litrov
Raznoliko kuhanje:	Sistem vrtljive antene
Teža:	Pribl. 18 kg

* Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011. V skladu s tem standardom je izdelek uvrščen kot oprema skupine 2 razreda B. Skupina 2 pomeni, da naprava namenoma proizvaja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane. Oprema razreda B pomeni, da je oprema primerna za uporabo v gospodinjstvu.
(Ta izdelek je zasnovan le za komercialno uporabo, in kot takšen ni zajet v določila uredbe (ES) 1275/2008, upoštevajoč direktivo EU 2005/32/ES, o določanju zahtev za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, ki rabijo energijo v pripravljenosti in izklopljenem stanju. Sharp ne priporoča uporabe izdelka za domačo uporabo in tudi ne prevzema nobene odgovornosti za tovrstno uporabo.)

• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRUK •
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •

• Bei Vorliegen eines Prodktmangels können Sie sich zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service bei Ihnen, direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden.

DER SHARP KUNDEN-SERVICE

SHARP QUICK 48

Mikrowellen Vor-Ort-Service

Sie erreichen die Service-Hotline:
montags bis freitags zwischen 8 und 18 Uhr
in Österreich: **0820 - 500 820** (€ 0,145/Min.)
in Deutschland: **01806 774277**
(0,20 € je Anruf aus dem deutschen Festnetz,
und maximal 0,60 € je Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz)

Garantie mit Quick 48 Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

Gastronomie Profi - Mikrowellengeräte

Sehr geehrter Sharp Kunde,

Ihr Profi-Mikrowellengerät wurde sorgfältig hergestellt und dessen Funktionsfähigkeit einer Endkontrolle unterzogen.

Umfang der Garantie:

Sollte Ihr Profi-Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit zusätzlich zu den gesetzlichen Sachmängelansprüchen, die Ihnen gegen Ihren Verkäufer zustehen, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend "Mangel") bei dem Profi-Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe-innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen.
Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Garantieleistungen:

Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtungen für Mängel durch kostenlose Reparatur durch einen **Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service.** Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich übernehmen wir.

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die von montags und freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, **Tel.: 01806 774277*** (* 0,20 € je Anruf aus dem deutschen Festnetz, und maximal 0,60 € je Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz) und in Österreich **Tel.: 0820 / 500 820**** (€0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

Geltendmachung der Garantie:

Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Stunden Vor-Ort-Service für Profi-Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

Garantiegeber: SHARP Electronics GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de

D	Hersteller: Autorisierter Vertreter:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
F	Fabricant : Représentant autorisé :	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japon SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
NL	Fabrikant: Geautoriseerd vertegenwoordiger:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
I	Fabbricante: Rappresentante autorizzato:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Giappone SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
E	Fabricante: Representante autorizado:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japón SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
CZ	Výrobce: Autorizovaný zástupce:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japonsko SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
H	Gyártó: Meghatalmazott képviselő:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japán SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
SK	Výrobca: Splnomocnený zástupca:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japonsko SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
PL	Producent: Autoryzowany przedstawiciel:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japonia SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
SL	Proizvajalec: Pooblaščeni predstavnik:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japonska SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK

Gedruckt in Thailand
Imprimé en Thaïlande
Gedrukt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia
Vytištěno v Thajsku
nyomtatva Thaiföldön
Vytlačené v Thajsku
Wydrukowano w Tajlandii
Tiskano na Tajskem

TINSZA282WRRZ-H31